



Oleificio Romolo

SEGRETO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Monovarietale Ravece Estratto a freddo

Segreto è un olio estratto esclusivamente da olive della varietà Ravece, conosciuta anche con il nome di olivona o curatona è il simbolo dell'olivicoltura irpina la cui presenza risale ai primi del '500.

Caratteristiche organolettiche

Al naso: fruttato di oliva verde, di media intensità, erbaceo con note varietali di pomodoro acerbo a cui si affiancano note di mela verde, mandorla e carciofo.

All'assaggio: Ingresso al palato delicato con richiami alla mandorla, a seguire si avverte un amaro abbastanza complesso che ricorda la cicoria e la foglia di olivo. Il piccante si affianca all'amaro con buon equilibrio e richiama alla rucola fresca.

Abbinamenti consigliati

Piatti complessi, zuppe di legumi, minestrone, carni rosse arrosto, verdure grigliate, pizza, primi piatti con salsiccia, formaggi stagionati a pasta dura, pesce alla griglia.

Gli oliveti

Gli oliveti da cui si ottiene quest'olio ricadono nei comuni di Ariano Irpino e Montecalvo irpino, nel cuore dell'Irpinia, ad un'altitudine compresa tra i 400 e i 600 m.s.l.m. esposti principalmente a sud e con orientamento dei filari nord-sud per permettere una migliore illuminazione delle piante e di conseguenza una buona attività vegeto-produttiva dell'olivo. La tessitura dei terreni è prevalentemente franco-argillosa, l'elevata presenza di argilla rappresenta sia una buona riserva idrica e sia un'ottima riserva di minerali necessari alla pianta per poter produrre frutti di altissima qualità.

Oleificio Romolo
di Peluso Catia
Contrada Parzano
Ariano Irpino /Av
Campania, Italia
www.oleificioromolo.it

Metodo di coltivazione

Le olive sono coltivate con metodi sostenibili senza l'ausilio di prodotti chimici di sintesi dannosi per l'uomo e l'ambiente.

Tipologia di raccolta

Brucatura a mano, agevolatori meccanici.

Modalità di estrazione

Estrazione a freddo con frantoio continuo aziendale entro 12 ore dalla raccolta.

Conservazione

L'olio viene conservato in recipienti di acciaio inox ermetici saturati con gas inerte e mantenuti a temperatura controllata tra 16-18 °C.

Origine

Italia

Varietà di olive

Ravece

Ingredienti

Olio extra vergine di oliva
Italiano

Formati

250 ml 500 ml Vetro
2 Litri latta in banda stagnata

