



Oleificio Romolo

## ZIRRO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

### Blend

#### Estratto a freddo

Zirro è un olio ottenuto da olive della varietà Leccino, Leccio del corno, Frantoio, Ravece, Marinese, Ogliarola in diverse percentuali, cultivar che rappresentano l'intero patrimonio olivicolo irpino.

### Caratteristiche organolettiche

Al naso: fruttato di oliva verde, medio-leggero, erbaceo, con evidenti note di frutta, mela cotogna, mandorla verde a cui si affiancano richiami erbacei di borragine ed erbe di campo.

All'assaggio: l'ingresso al palato delicato a cui segue un amaro leggero. Il finale è ravvivato da un piccante vivace che presenta una buona persistenza.

### Abbinamenti consigliati

Ideale in abbinamento con pesce, insalate, carni bianche e piatti dal gusto delicato.

### Gli oliveti

Gli oliveti da cui si ottiene quest'olio si trovano dislocati nelle fertili colline del comune di Ariano 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](http://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

Leccino, Leccio del corno, Ogliarola, Ravece, Marinese

### Ingredienti

Olio extra vergine di oliva  
Italiano

### Formati

250 ml 500 ml Vetro  
2 Litri - 5 Litri Latta in banda  
stagnata

