



Oleificio Romolo

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

TERRACRETA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SELEZIONE RAVECE

Monovarietale Ravece Estratto a freddo

Terra creta selezione Ravece, fiore all'occhiello dell'azienda, incarna in maniera perfetta quella che è la passione, lo studio e la volontà di migliorare che la nostra azienda mette da più di 50 anni in questo lavoro.

È un olio ottenuto da un'esclusiva selezione di sole olive della varietà Ravece molite ad uno stadio di maturazione precoce, allo scopo di esaltare i sentori tipici di questa varietà.

Caratteristiche organolettiche

Al naso: fruttato di oliva verde, di media intensità, decisamente erbaceo con nota molto evidente di pomodoro a cui si affiancano note di carciofo e mandorla. Si percepiscono anche piacevoli note balsamiche.

All'assaggio: Ingresso al palato che ricorda la mandorla a cui segue un amaro ben calibrato e particolarmente complesso che ricorda la bacca di pomodoro acerba. All'amaro si affianca un piccante in equilibrio che conferisce una particolare consistenza al palato. Olio che si caratterizza per l'equilibrio olfatto- gustativo, ottima l'armonia complessiva esaltata dalla freschezza delle note percepite.

Abbinamenti consigliati

Piatti dalla struttura importante, complessi come zuppe di legumi, minestroni, carni rosse arrosto, verdure grigliate, antipasti di tonno, primi piatti con salsiccia, formaggi stagionati a pasta dura, pesce alla griglia, antipasti di mare.

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.

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.

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

500 ml Vetro

