



ELENA CATALANO

VITICOLTORI DAL

18
25



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Storia: la produzione di olio d'oliva extravergine è una tradizione antichissima delle terre sannite. Le loro origini si perdono nella storia: si stima che l'olivo sia arrivato in questa zona nel 400 a.C. all'epoca dei Greci.

Varietà: l'ortolana è una delle cultivar caratteristiche delle colline del Sannio. La pianta ha uno sviluppo medio, con foglie lanceolate grandi di colore verde scuro. Il frutto è grande, quasi sferico, a maturazione tende al violaceo; la polpa è di colore bianco e facilmente si distacca dal nocciolo, per cui viene anche utilizzata come oliva da tavola: infatti, localmente viene chiamata oliva per l'acqua. L'ortolana raggiunge un'acidità max di 0,20%.

Produzione: per ottenere degli oli di altissima qualità, si procede alla raccolta con broccatura manuale durante la fase dell'invasatura ed alla molitura nella stessa giornata, con metodo di estrazione a freddo con impianto a ciclo continuo; questi accorgimenti, abbinati ad una decantazione naturale, assicurano il mantenimento delle proprietà nutrizionali e delle caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine di oliva.

Analisi sensoriale: olio di colore giallo con delicati riflessi verdi, il frullato di oliva di media intensità risulta chiaramente erbaceo e ricco di fragranze di foglie, mela verde, mandorla e carciofo. Al gusto è molto equilibrato nei leggeri toni di amaro e piccante, evidenzia una ottima persistenza della componente aromatica con una particolare nota balsamica. La delicata armonia di questo prodotto ne suggerisce l'abbinamento a piatti semplici: zuppe, carni rosse, alici marinate, grigliate di verdure.

Azienda Agricola Elena Catalano

C.da Monte Pino - Benevento

tel.: 0824 44318 / e-mail: info@elenacatalano.it

www.elenacatalano.it