

TENUTE

PERDARUBIA

www.tenuteperdarubia.com

OILI

Olio extravergine di oliva

Biologico

CARATTERISTICHE

Colore	giallo con sfumature verdognole
Olfatto	leggermente fruttato con sentori erbacei
Gusto	equilibrato e armonico, misuratamente amaro e piccante
Lavorazione	Spremitura a freddo in frantoio a ciclo continuo
Raccolta	Manuale nel mese di Ottobre

Oliveti

Composti prevalentemente dalla cultivar Bosana tipica del territorio, si trovano in Ogliastra nella Costa Orientale della Sardegna. Sono coltivati secondo il metodo Biologico.

Raccolta

È fatta manualmente nel mese di Ottobre, all'inizio del periodo di invaiatura. Le olive vengono immediatamente inviate al frantoio per la molitura.

Estrazione

Effettuata a freddo in frantoio a ciclo continuo per preservare le caratteristiche organolettiche dell'olio.

Formati

La bottiglia Oili è disponibile nei due formati 0,25L o 0,5L.

