

IL SALONE DELL'OLIO

info@ilsalonedellolio.com

Tel. 06.90236727

www.ilsalonedellolio.com

RAGIONE SOCIALE				
INDIRIZZO				
CITTA'				
TELEFONO		ACCOGLIENZA	SI	NO
CELLULARE		LINGUE PARLATE		
SITO		DEGUTAZIONE	SI	NO
E-MAIL		VISITA ULIVETI	SI	NO
ANNO FONDAZIONE		VISITA FRANTOI	SI	NO
PROPRIETARI		ACQUISTI PRODOTTI	SI	NO
CULTIVAR		ETTARI OLIVATI		
COLTIVAZIONE		BOTTIGLIE ANNUALI		
ETICHETTE				
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVO GUSTO FRUTTATO - Cultivar: Coratina, Peranzana, Nocellara del Belice - Zona Produzione: Gioia del Colle - La coratina per dare struttura ed intensità, la Parenzana e la Nocellara per dare eleganza e profumi. Di colore verde velato, ha profumi freschi di foglia di pomodoro e sapore deciso che ricorda il carciofo con contenute sensazioni di amaro e di piccante.				
ESSENZA RIALBO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - Cultivar: Ogliarolo 60%, Cima di Melfi 25%, Frantoio e Leccino 15% - Zona Produzione: Contrada Rialbo in agro di Ostuni - Un ben dosato olivaggio di ogliarola, Cima di Melfi, Frantoio e Leccino è alla base dell'olio prodotto con olive provenienti dalla campagna ostunesi. Il colore è giallo limpido mentre i profumi di frutto verde ci conducono verso olive raccolte al momento giusto. In bocca è tendente al dolce con sensazioni mandorlate ed un piccante contenuto.				

