



FATTORIA  
NICODEMI

## OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

L'olio extravergine di oliva è l'altra grande passione di famiglia. Esperienza e innovazione, antiche regole e nuove tecnologie. Abbiamo raccolto il testimone di una sapienza in continuo divenire. Ci prendiamo cura di 3.500 piante di olivo, di età tra i 20 e i 40 anni. Le varietà allevate sono quelle tipiche della nostra zona: Frantoio, Maurino e Carboncella, oltre alla varietà principe di molte regioni del centro Italia: il Leccino.

**AREA:** Abruzzo-Teramo area collinare

**VARIETA':** Leccino 50%, Frantoio 20%, Maurino 15%, Carboncella 15%

### CARATTERISTICHE DELL'OLIVETO:

**COMUNE:** Notaresco

**ALTITUDINE:** 250-300 m slm

**NATURA DEL SUOLO:** Calcereo argilloso di medio impasto

**SESTO DI IMPIANTO:** Metri 6x6

**SISTEMA DI POTATURA:** Vaso policonico

**ETA' DELL'OLIVETO:** da 20 a 40 anni

**RESA:** 12-14 litri di olio extravergine per 100 kg di olive

**PERIODO DI RACCOLTA:** Seconda decade di ottobre

**ESTRAZIONE:** Le olive sono lavorate entro le 8-10 ore dalla raccolta in un moderno frantoio con sistema continuo, composto da frangitore a coltelli, gramole a tenuta stagna in assenza di ossigeno, decanter "due fasi" (senza aggiunta di acqua). L'estrazione avviene a freddo alla temperatura di 24°C.

**QUANTITÀ PRODOTTA:** Varia annualmente, ma si attesta su una media 4.000 bottiglie annue da 500 ml

**CONSERVAZIONE:** In cisterne di acciaio di piccole dimensioni

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Gusto fruttato medio

L'aspetto è limpido e il colore verde-oro. All'olfatto è fruttato, armonico, caratterizzato da spiccati toni di erbe. Al gusto risulta amaro e piccante, con toni armonici e contenuti

**ABBINAMENTI:** Olio a tutto pasto. Per iniziare con il pane tiepido o caldo.

Ottimo per arricchire tutti i primi piatti e zuppe di legumi. Perfetto su insalate di mare, grigliate di pesce, tartare di carne ed insalate vegetali.

