



FATTORIA
NICODEMI

OLIO

EXTRA VERGINE DI OLIVA



CARATTERISTICHE DELL'OLIVETO

AREA

Abruzzo – Teramo area collinare

VARIETÀ

Leccino 50%, Frantoio 20%, Maurino 15%, Carboncella 15%

COMUNE

Notaresco

ALTITUDINE

250-300 m slm

NATURA DEL SUOLO

Calcareo argilloso di medio impasto

SESTO DI IMPIANTO

Metri 6x6

SISTEMA DI POTATURA

Vaso policonico

ETÀ 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.