

LE CHIUSE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Origine

Guardia Sanframondi (BN), località Le Chiuse

NOTE TECNICHE

Cultivar

Ortolana, Ortice, Racioppella

Sistema di raccolta

brucatura a mano durante la fase dell'invasatura

Metodo di estrazione

a freddo con impianto continuo bifase

Aspetto

limpido

Colore

giallo con riflessi verdognoli

Profumo

intenso di olive appena frante con settori fruttati e erbacei

Sapore

elegante, morbido, con piacevoli sensazioni fruttate e piccanti

Densità

mediamente fluido

Impiego ideale

L'olio extravergine di oliva Le Chiuse si presta particolarmente al consumo a crudo per insaporire zuppe, carni e verdure. È inoltre ingrediente ideale per molti piatti tipici della gastronomia sannita come la minestra maritata e la lagana e ceci.



cortenormanna
autenticivignaioli