



Frantoio Oleario
GUIDO D'AMICO



Denominazione	<i>Olio Extravergine , 100% Italiano, Prima Estrazione a Freddo</i>
Varietà	<i>Cultivar: Dritta, Leccino, Frantoio, Tocolana, Intosso</i>
Anno di Produzione	<i>Olio proveniente solo da olive raccolte nella corrente annata</i>
Area di Produzione	<i>Abruzzo, Pescara</i>
Metodo di Lavorazione	<i>Le olive appena raccolte vengono subito defogliate e lavate. La lavorazione avviene tramite estrazione a freddo con macchine a ciclo continuo. Tutta la lavorazione avviene entro le 72 ore dalla raccolta</i>
Colore	<i>Colore d'orato con riflessi verdi</i>
Olfatto	<i>Fruttato-medio di oliva con sentori di verde foglia e mandorla</i>
Gusto	<i>Fruttato medio di oliva, armonico con note di verde foglia ed erbe officinali</i>
Filtraggio	<i>L'olio dopo un periodo di riposto all'interno di cisterne di piccole dimensioni viene filtrato con filtri di cellulosa</i>
Conservazione	<i>L'olio viene conservato all'interno di cisterne a tenuta stagna in assenza di ossigeno a temperatura compresa tra i 15°-18° gradi</i>
Confezioni	<i>In bottiglie da 1 Lt, 0,75 Lt o 0,50 Lt o in lattine da 5 Lt</i>



Frantoio Oleario Guido D'Amico

Via Roma 34, Rosciano 65020 Pescara - www.oliodamico.it guido@oliodamico.it