



Frantoio Oleario
GUIDO D'AMICO



Denominazione	<i>Aprutino Pescarese D.O.P.</i>
Varietà	<i>Cultivar: 70% Dritta e 30% Leccino</i>
Anno di Produzione	<i>Olio proveniente solo da olive raccolte nella corrente annata</i>
Area di Produzione	<i>Olive raccolte nell'area Vestina (provincia di 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. La lavorazione avviene entro le 48 ore dalla raccolta</i>
Colore	<i>Verde con riflessi d'orati</i>
Olfatto	<i>Fruttato medio-intenso con decisi sentori di erbe</i>
Gusto	<i>Fruttato medio-intenso di oliva, sapore deciso, piccante ed amaro in un giusto equilibrio. Nette note erbacee tendenti al floreale con retrogusto, in chiusura di mandorla.</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 0,75 Lt o 0,50 Lt</i>
Abbinamenti	<i>E' il condimento ideale di tutti i tipi di insalate e trova un utilizzo ottimale a crudo per la preparazione di zuppe, salse e carni alla griglia.</i>



Frantoio Oleario Guido D'Amico

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