



Frantoio Oleario  
GUIDO D'AMICO



**Denominazione**

*Olio Extravergine Aromatizzato per infusione all' Arancia – Peperoncino – Limone, 100% da olive Italiane, Prima Estrazione a Freddo*

**Varietà**

*Cultivar: Dritta, Leccino, Frantoio, Toccolana, Intosso*

**Anno di Produzione**

*Olio proveniente solo da olive raccolte nella corrente annata*

**Area di Produzione**

*Abruzzo, Pescara*

**Metodo di Lavorazione**

*Le olive appena raccolte vengono subito defogliate e lavate e poi vengono pressate insieme con le Arance/Peperoncini/Limoni freschi. La lavorazione avviene tramite estrazione a freddo con macchine a ciclo continuo. Tutta la lavorazione avviene entro le 72 ore dalla raccolta*



**Colore**

*Colore d'orato con riflessi gialli (Arancia). Colore rosso (Peperoncino). Colore d'orato con riflessi verdi (Limone)*

**Olfatto**

*Sentore di Arancia fresca (Arancia). Sentore di peperoncino aromatico complesso (Peperoncino). Sentore di limone gradevole (Limone)*

**Gusto**

*Gusto di Arancia molto piacevole (Arancia). Piccante e amabile con ampiezza di gusto (Peperoncino). Gusto di limone deciso e amabile (Limone)*

**Filtraggio**

*L'olio dopo un periodo di riposto all'interno di cisterne di piccole dimensioni viene filtrato con filtri di cellulosa*

**Conservazione**

*L'olio viene conservato all'interno di cisterne a tenuta stagna in assenza di ossigeno a temperatura compresa tra i 15°-18° gradi*

**Confezioni**

*In bottiglie da 0,25 Lt*



Frantoio Oleario Guido D'Amico

Via Roma 34, Rosciano 65020 Pescara - [www.oliodamico.it](http://www.oliodamico.it) [guido@oliodamico.it](mailto:guido@oliodamico.it)