

primocielo

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO ESTRATTO A FREDDO

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
COLD EXTRACTED



VARIETÀ DI OLIVE



Coratina

ORIGINE

Italia – Puglia (Acquaviva delle Fonti)

CAMPAGNA DI RACCOLTA 2024/2025

METODO DI ESTRAZIONE

Le olive vengono raccolte a mano e molite entro poche ore dalla raccolta. L'estrazione avviene a freddo, sotto i 27°C, con impianto a ciclo continuo per preservare al meglio le qualità organolettiche e nutrizionali.

NOTE VISIVE

Colore giallo dorato con riflessi verdi.

FRUTTATO

Fruttato medio, con note fresche di mela gialla, erbe aromatiche e agrumi.

NOTE GUSTATIVE

Gusto armonico con spiccate sensazioni di amaro e piccante ben bilanciate. Al palato emergono sentori di mandorla verde, carciofo e pepe bianco. Persistente, con chiusura elegante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale a crudo su insalate, zuppe di legumi, carpacci di pesce, formaggi freschi e bruschette.

OLIVE VARIETIES



Coratina

ORIGIN

Italy – Puglia (Acquaviva delle Fonti)

HARVEST SEASON 2024/2025

EXTRACTION METHOD

The olives are hand-picked and cold-extracted (below 27°C) within hours of harvesting, using a continuous cycle system to preserve the oil's nutritional and aromatic qualities.

VISUAL NOTES

Golden yellow with greenish highlights.

FRUITY PROFILE

Medium fruitiness with fresh notes of yellow apple, aromatic herbs, and citrus.

TASTING NOTES

Balanced and persistent on the palate, with pronounced bitter and spicy notes. Hints of green almond, artichoke, and white pepper. Elegant and structured, with a clean finish.

FOOD PAIRINGS

Excellent raw on salads, vegetable soups, seafood carpaccio, fresh cheeses, grilled meats, and traditional Apulian bruschetta.