Coop. OLEARIA LARINESE srl – *La bottega dell'olio*

"CLUENTIO"

" l'extra vergine Gentile di Larino "

www.cluentio.it

ZONA DI ORIGINE:	Larino e comuni limitrofi
ALTITUDINE:	350 mt slm (media)
FORMA DI ALEVAMENTO:	a vaso (con variante a policono)
ACIDITA' LIBERA (% acido oleico):	0,25 mediamente (in funzione della annata)
COLORE OLIO:	verde con venature giallo-oro intensi
PROFUMO OLIO:	profumo di fresco di oliva – erbaceo e sentore di carciofo
SAPORE:	delicato d armonico con nota lieve di amaro e piccante finale
CULTIVAR:	Gentile di Larino
PERIODO DI RACCOLTA :	metà ottobre – inizio novembre
METODO DI RACCOLTA:	brucatura a mano e/o meccanizzata con scuotitore e agevolatori
METODO DI MOLITURA:	impianto a ciclo continuo Rapanelli Fioravante
CONFEZIONE:	bottiglia da 0,50 Lt
DISPONIBILITA':	variabile in funzione del periodo
CT :	12 bottiglie

Descrizione dell'olio ***Cluentio***

Si presenta di colore verde-giallo dorato. All'olfatto è avvolgente e fruttato, caratterizzato da ricche note di carciofo, lattuga e netti sentori di erba tagliata. Al gusto è armonico ed equilibrato, con buon sentore di mela, amaro e piccante al punto giusto.

CONSIGLI : è consigliato su esce fresco, insalate di crostacei al vapore, zuppe di legumi, pesce gratinato, carni rosse ai ferri e arrosti.

C.da Acquara n° 80 - 86035 Larino (Cb) Italy – Isc. Albo Coop. A156001
P. Iva 00159600709 Tel e fax +39 0874 822697 e-mail : olearialarinese@tin.it
Olio Extra Vergine "Gentile di Larino" - olio Biologico - USDA NOP – MOLISE DOP

MARATONA del GUSTO & delle BELLEZZE d'ITALIA

NOTE

casaitalliaatletica