SAN COMAIO
vero succo di oliva

CARUSO
GRAND CRU

La selezione del Frantoiano. Ottenuto selezionando in assoluto le migliori olive dell'annata, rappresenta al meglio il lavoro e la passione del Frantoiano e per questo ne porta anche la firma. La maniacale selezione delle olive, il metodo di lavorazione particolarmente attento nel preservare le caratteristiche della materia prima, lo rendono un olio unico ed eccezionale, possente per struttura e ricchezza di polifenoli, intenso ed elegante nei profumi, straordinario nell'equilibrio.

Classificazione: Olio Extravergine di Oliva
Olivaggio: Composizione armonica di 3 cultivar, che varia di anno in anno, in funzione dell'espressione di ciascuna cultivar e degli abbinamenti che riteniamo più opportuni
Zona di Produzione: area D.O.P. Irpinia Colline dell'Ufita
Altimetria uliveti: 500 - 700 mt s.l.m.
Periodo di Raccolta: metà ottobre - prima metà di novembre
Tecnica di raccolta: manuale sulla pianta
Tecnica di estrazione: a freddo entro le 8 ore dalla raccolta
Analisi Chimiche: acidità < 0.20 - Perossidi < 7
Formato: 0.25, 0.5 cl
Unità di vendita: astuccio singolo; Cartone da 6 bottiglie
Colore: verde con riflessi gialli
Profilo organolettico: intenso fruttato di oliva verde, con sentori vegetali di lunga persistenza. Amaro e piccante decisi ma armonici. Lungo e complesso il finale di bocca. Olio fragrante
Impiego: il gusto deciso e la complessità aromatica, ne suggeriscono l'impiego a crudo su patate lesse e verdure, sia cotte che crude. Ottimo su tagliate di carne e carpacci, su tonno e pesce spada alla griglia. Originale l'accostamento su dessert freddi, creme e gelati

AZIENDA AGRICOLA FRANTOIO
SAN COMAIO SRL

Sede operativa
c.da Carpineto,
83030 ZUNGOLI (AV) Italy

Tel. +39 0825 845012
cell. +39 333 8977118

info@sancomaio.it
www.**sancomaio.it**