



FIDELIO EXTRAVERGINE CLASSICO

Classico. Le olive, in prevalenza Leccino e Ogliarola, raccolte abbastanza mature, danno origine ad un olio dal gusto tradizionale. Il carattere dolce e la morbidezza al palato, ne fanno un prodotto molto apprezzato dal consumatore che non gradisce oli dal sapore amaro e piccante

Classificazione: Olio Extravergine di Oliva

Olivaggio: Leccino, Ogliarola e altre Cultivar

Zona di Produzione: Irpinia e territori limitrofi

Altimetria uliveti: 300 - 600 mt s.l.m.

Periodo di Raccolta: seconda metà di novembre – metà di dicembre

Tecnica di raccolta: a mano con agevolatori meccanici

Tecnica di estrazione: a freddo entro le 24 - 48 ore dalla raccolta

Analisi Chimiche: acidità < 0.8 - Perossidi < 20

Formato: 0.10, 0.25, 0.5, 0.75 cl - 3, 5 litri

Unità di vendita: cartone da 6 bottiglie; cartoni da 6, 12 e 20 bottiglie;
cartoni da 2 e 4 lattine

Colore: giallo dorato

Profilo organolettico: fruttato leggero di oliva matura, gusto dolce ed armonico

Impiego: indicato in cottura per la preparazione di sughi, frittura e pesce al forno, ma anche a crudo, per la preparazione di sottoli e per condire pesce, verdure e contorni di ogni tipo

