



ZAHIR

MONOCULTIVAR RAVECE

Pietra miliare della produzione San Comaio. Olio dal fruttato intenso, ottenuto selezionando le sole olive della varietà Ravece, cultivar regina dell'olivicoltura Irpina. Le olive, raccolte a mano, vengono immediatamente molite a freddo, per ottenere il massimo della qualità.

Classificazione: Olio Extravergine di Oliva

Olivaggio: Ravece 100%

Zona di Produzione: area D.O.P. Irpinia Colline dell'Ufita - Oliveti San Comaio

Altimetria uliveti: 500 - 600 mt s.l.m.

Periodo di Raccolta: prima metà di Novembre

Tecnica di raccolta: manuale sulla pianta

Tecnica di estrazione: a freddo entro le 8 ore dalla raccolta

Analisi Chimiche: acidità < 0.25, - Perossidi < 8

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 con riflessi verdi

Profilo organolettico: fruttato di oliva verde di elevata intensità, sfumato da note di pomodoro verde, carciofo e fragranze erbacee, toni di amaro e piccante decisi ma equilibrati, tipici di questa varietà di olive

Impiego: utilizzo categoricamente a crudo, per esaltare risotti, arrosti e tagliate, verdure e contorni vari, zuppe di legumi e minestre

