

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA QUALITÀ CORATINA

A Santa Lucia, a circa 300 m slm, coltiviamo con grande rispetto per l'ambiente e cura tradizionalmente riservata ai fiori, circa 700 longeve piante di ulivo della qualità "Coratina". Una minima produzione, rispetto ai circa 50 milioni di piante presenti in Puglia, le cui chiome esposte al vento ed alla luce del tramonto estivo formano eleganti onde argentate.

L'acidità è del 0,3% circa, ben inferiore al limite dell'1% previsto per la qualità extra vergine. La raccolta avviene a mano, nel mese di dicembre; la molitura con macchine di granito; e l'estrazione mediante centrifugazione a freddo, poche ore dopo il raccolto; l'imbottigliamento nel mese di febbraio.

Di colore giallo oro con venature verde oliva; olfatto e gusto molto fruttato; piccante nel primo anno di vita, come avvertirà la vostra gola in assenza di cibo. Ideale per condire piatti crudi, pasta, minestre, e verdure. Le caratteristiche antiossidanti dell'olio di oliva integrano la dieta mediterranea con un eccezionale apporto vitaminico ed aiutano nella prevenzione dei rischi circolatori.

Consigliamo l'uso di olio d'oliva per vivere in modo sano.
Extra vergine Santa Lucia, spremuta di olive.

altri dati

primo anno di produzione 1979
apezzamenti vari
produzione media circa 5.000 bottiglie per anno
superficie 2 ha circa
kg olive per pianta 30 max
altitudine 300 mt. slm
natura del terreno calcarea
raccolto dicembre
macinazione a freddo
abbinamento verdure, condimenti a crudo, minestre

