

*Olio Extra Vergine di Oliva Biologico*

Oliveti De Corato nasce da uliveti secolari di varietà Coratina, coltivati dalla famiglia de Corato nelle campagne di Andria. Le olive vengono raccolte a mano direttamente dalla pianta e frantumate a freddo per preservare al massimo le caratteristiche organolettiche. Il risultato è un olio fragrante, ricco e intensamente fruttato, con note di mandorla verde. Esalta il gusto di bruschette, insalate e verdure.



**VARIETÀ:** 100% Coratina. La cultivar pugliese più rappresentativa per la produzione di olio extra vergine di oliva, caratterizzata da intenso fruttato verde, spiccata amarezza e piccantezza. Straordinariamente ricca di polifenoli, garantisce un'elevata stabilità ossidativa e una grande forza sensoriale.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Agro di Andria, Puglia centro-settentrionale.

**COLTIVAZIONE:** Uliveti di Coratina di età compresa tra 80 e 100 anni, coltivati su suoli calcarei a 180–200 metri sul livello del mare, secondo protocolli certificati di agricoltura biologica.

**RACCOLTA:** manuale e meccanica con scuotitori tra novembre e dicembre.

**ESTRAZIONE:** Estrazione a freddo (<27°C), entro poche ore dalla raccolta. Impianto a ciclo continuo a due fasi, con filtrazione immediata tramite filtri a cartone.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore giallo brillante con riflessi verdolini; profumo fragrante e intenso con sentori di mandorla verde e carciofo; gusto deciso, con una piacevole chiusura amaricante.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Ideale a crudo su verdure al vapore o grigliate, legumi, zuppe strutturate, bruschette e carni rosse. Dona profondità e carattere aromatico anche ai piatti più semplici.

**DATI ANALITICI:** Acidità: 0,1–0,2 %; Polifenoli totali (mg/kg): 600–800; Acido oleico (% acidi grassi totali): 75–78 %