

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

## APPIOS

### APPIOS

Olio extra vergine d'oliva prodotto da olive coltivate in Italia

#### varietà olive:

Coratina

#### zona ubicazione vigneti:

Puglia – colline della Murgia nord barese

#### altitudine:

350 - 400 mt. s.l.m.

#### tipo di suolo:

calcareo - argilloso di medio impasto

#### sistema di allevamento:

a vaso barese sesto tradizionale 7x9

#### alberi/ha:

160

#### metodo di raccolta:

brucatura, scuotitura

#### epoca di raccolta:

seconda decade di dicembre

#### produzione:

centrifugazione, con estrazione a freddo decantazione naturale

#### conservazione:

in vasche vetrificate sotto il livello del suolo per una stabilità termica al riparo della luce

#### resa di olive in olio:

17 - 18 %

percezione (\*)

#### profumo/aroma:

fruttato medio di oliva (4)

#### sapore gusto:

fruttato di oliva matura

intenso e persistente (4)

verde erba-fieno (2)

sensazione di piccante (3)

tenore di carciofo e/o

mandorla amara (4)

percezione (\*)

0 = nessuna; 1 = appena percettibile;

2 = leggera; 3 = media; 4 = grande;

5 = estrema

#### dati nutrizionali:

1 cucchiaino da tavola

(14 ml) = 120 kcal

#### impiego ideale a crudo:

su minestre, legumi, arrosti, bruschette, pizze, focacce, con parsimonia su insalate, a gocce su pesce lesso, alla griglia, sotto sale

#### conservazione:

tenere lontano da fonti di luce, di calore e di odore

#### formati disponibili:

bottiglia lt. 0,500

### APPIOS

Extra-Virgin olive oil Produced in Italy from olives cultivated in Italy

#### cultivar:

Coratina

#### area location:

Puglia – hills of the Murgia north of Bari

#### altitude:

350 - 400 mt. a.s.l.

#### soil:

calcareous – clayey with medium texture

#### farming system:

traditional “vaso Barese” 7x9

#### trees per hectare:

160

#### method of harvesting:

hand picking

#### harvest time:

mid December

#### production:

centrifugation, extraction with cold natural settling

#### conservation:

in tanks vetrified buried to protect from light and for a thermal stability

#### oil yield:

17 - 18 %

perception (\*)

#### perfume/aroma:

fruity average oil (4)

#### taste:

fruity olive intense and

persistent (4)

green grass (2)

bitter (3)

artichoke and/or bitter almond

(4)

percezione (\*)

0 = no one; 1 = barely perceptible;

2 = light; 3 = medium; 4 = large;

5 = extreme

#### nutritional values:

1 tablespoon

(14 ml) = 120 Kcal

#### ideal use:

raw on soups, vegetables, roasted, bruschette, pizza, focaccia, on salads, fish

#### for a good conservation:

keep away from sources of light, heat and smell

#### available size:

lt. 0,500

