



- Nome Azienda** CapalBIOfattoria
- Nome Olio** Olio Silvestre
- Olive** E' un olio plurivarietales prodotto da olive frantoiane 40%, olive canine 40% e olive leccine 20 %
- Colore** L'olio si presenta alla vista limpido di un bel colore verde bottiglia molto luminoso.
- Bouquet** All'olfatto si apre con un piacevole ventaglio di profumi con netti riconoscimenti vegetali e di frutta verde, su tutti l'oliva fresca, erba e mela verde
- Sapore** Al gusto entra abbastanza intenso, con riconoscimenti amari di cardo e foglia di carciofo. Passato qualche secondo predomina la nota speziata con una piacevole sensazione di peperoncino dolce, il finale è armonico e persistente.
- Abbinamento** Gli abbinamenti ideali con quest'olio sono i più svariati. Da un semplice pinzimonio di verdure per apprezzare le note amaricanti, a piatti caldi quali una zuppa di legumi e patate. Esalterà senz'altro piatti alla brace quali pesci azzurri e crostacei. La concordanza con il gusto della carne alla griglia sarà un abbinamento esaltante. Infine si potrà utilizzare questo olio per la preparazione dei dolci o della pasticceria secca. Con l'utilizzo di questo extravergine, da solo, potrà essere preparata un'ottima maionese fatta in casa.
- Epoca Raccolta** Tra fine Ottobre e inizio Novembre
- Produzione** E' un olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente e mediante procedimenti meccanici. Le olive sono frante a freddo con il frantoio aziendale, entro le quattro ore dalla raccolta manuale.