

VERDEORO
OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA



CL 50



SPADAFORA

1915

VERDEORO

Il particolare colore giallo dorato tendente al verdognolo in gioventù del nostro olio extravergine di oliva, da qui la scelta del nome che di fatto ne descrive le caratteristiche.

Un olio ottenuto esclusivamente da olive di varietà Carolea, tipica della zona, raccolte manualmente e selezionate con cura. Al fine di preservare le proprietà organolettiche e la genuinità del prodotto, la lavorazione avviene a freddo, mediante spremitura meccanica.

Classificazione: Olio Extra Vergine di Oliva;

Tipologia: Monocultivar Carolea;

Bottiglie Prodotte: 10.000

Territorio: gli uliveti secolari sono situati in collina, in una zona storicamente vocata alla coltura delle olive, in terra di Calabria;

Varietà: di sola varietà Carolea, le olive sono accuratamente selezionate, raccolte a mano in modo da preservarne le caratteristiche organolettiche;

Metodo di Coltivazione: al fine di garantire il consumatore ed ottenere un olio genuino di grande qualità, la coltivazione avviene rispettando i dettami della tradizione;

Periodo di Raccolta: da metà ottobre a metà novembre;

Spremitura: meccanica a freddo preservando gli aromi verietali, il colore tipico e le componenti polifenoliche primarie;

Affinamento: in acciaio con temperature controllate;

Acidità: mediamente molto bassa;

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato con riflessi verdognoli in gioventù, è un olio poco trasparente in quanto la decantazione avviene per "caduta" ovvero quando le sostanze in sospensione più pesanti, si depositano naturalmente sul fondo della bottiglia;

Profumo: molto intenso, caratteristico, con aromi erbacei;

Sapore: in bocca è un olio delicato ma deciso, il retrogusto è amarognolo con note mandorlate;

Abbinamenti Gastronomici: ottimo condimento a crudo, su insalate, verdure al vapore, carne e pesce alla griglia.

Esalta ma non sovrasta il sapore della pietanza.