

ARIÒ

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Dagli ulivi adagiati su un poggio particolarmente vocato, incastonati in un mosaico paesaggistico di rara bellezza nella tenuta di Mirabella Eclano, produciamo Ariò, il nostro olio extravergine di oliva biologico. Un condimento prezioso, vocato all'alta ristorazione, prodotto in purezza dalla varietà autoctona irpina Ravece.



PROFILO DELL'OLIO

CLASSIFICAZIONE

Olio extravergine di oliva dell'Irpinia Biologico

CULTIVAR

Ravece

OLIVETO

Specializzato nella tenuta di Mirabella Eclano in un unico appezzamento selezionato.

CONDUZIONE

Biologica

TERRENO

L'appezzamento dedicato alla produzione dell'olio Ariò' extravergine di oliva dell'Irpinia biologico è situato su un terreno franco-limoso, tufaceo e ricco di elementi minerali, con un'esposizione a sud-ovest, con altitudini medie di 400 m.s.l.m.

RACCOLTA

Manuale, durante l'invasatura. Molitura immediata alla raccolta.

FRANGITURA E DECANTAZIONE

Frangitura con macina di pietra e premitura a freddo. Decantazione naturale senza filtrazione.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Verde brillante con riflessi gialli.



IL PROFUMO

Delicato aroma di erba, mediamente fruttato con sentori di foglia di pomodoro, carciofo e salvia.



IL SAPORE

Caldo e fruttato, di consistenza vellutata e buona saporosità con note di piccante e amaro.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Bruschette al pomodoro, insalate di mare, verdure grigliate.

Primi piatti

- Zuppe di legumi e cereali.

Secondi piatti

- Carpacci di carne e pesce, tartare di vitello, pesce azzurro alla griglia.

Scopri di più

