

# SOLEYON

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Dove l'ulivo si inerpicava, più che la vite, sulle colline verdi d'Irpinia, all'interno della tenuta di Mirabella Eclano, nasce Soleyon olio extra vergine di oliva, naturale condimento per la cucina mediterranea.



### PROFILO DELL'OLIO

---

#### CLASSIFICAZIONE

Olio extravergine di oliva dell'Irpinia Biologico

---

#### CULTIVAR

Leccino, Ogliarola e Ravece

---

#### OLIVETO

Diversi appezzamenti nella tenuta di Mirabella Eclano.

---

#### CONDUZIONE

Biologica

---

#### TERRENO

Le tenute per la produzione dell'olio extravergine di oliva Soleyon sono situate su un terreno franco-sabbioso con argilla lungo il profilo, con un'esposizione a sud-ovest, con altitudini medie di 400 m.s.l.m.

---

#### RACCOLTA

Manuale, durante l'invaiaitura.

---

#### FRANGITURA E DECANTAZIONE

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

## CARATTERI SENSORIALI

---



### IL COLORE

Verde brillante.

---



### IL PROFUMO

Piacevoli note vegetali accompagnate da sentori di erbe aromatiche.

---



### IL SAPORE

Al palato è fresco e avvolgente con una nota di dolcezza armonizzata con un leggero gusto piccante.

---



### ABBINAMENTI

Antipasti

- Bruschette al pomodoro, insalate di mare

Primi piatti

- Zuppe e minestrone

Secondi piatti

- Carpacci e grigliate di carne e pesce, crudità

Scopri di più

