

ARIÒ

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Dagli ulivi incastonati su un versante particolarmente adatto alla viticoltura, immerso in un paesaggio di rara bellezza all'interno della tenuta agricola di Mirabella Eclano, viene prodotto l'olio extra vergine di oliva biologico Ariò. Un prezioso condimento per la cucina di alta qualità, ottenuto prevalentemente dalla cultivar autoctona irpina Ravece cui si aggiunge il contributo delle varietà Ogliarola e Leccino. Delicato aroma erbaceo, con note di foglia di pomodoro, carciofo e salvia. Caldo e fruttato al palato, con una consistenza vellutata e le tipiche note piccanti e amare del Ravece.

PROFILO DELL'OLIO

CLASSIFICAZIONE

Olio extravergine di oliva dell'Irpinia Biologico

CULTIVAR

Ravece in prevalenza, Ogliarola e Leccino

OLIVETI

Specializzati presenti in più corpi nella tenuta di Mirabella Eclano.

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 mslm.

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 tagliata, intensamente 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.