



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Zona di produzione
Monte Vulture - Basilicata - Italy

Altitudine
450 Mt. Slm

Cultivar
45% ogliarola del vulture,
45% cima di melfi, 10% coratina

Periodo di raccolta
Metà novembre

Sistema di raccolta
Meccanico

Sistema di estrazione
A freddo in impianto continuo
moderno le olive vengono frante entro
le ventiquattro ore successive
alla raccolta

Colore
Giallo oro con riflessi verdolini

Profumo
Intenso fruttato fresco di oliva, erba e
mandorla

Sapore
Piacevole gusto pieno, morbido ed
equilibrato con richiami al carciofo e a
fragranze erbacee con un leggero
retrogusto amarognolo piccante

Impiego
Ideale per esaltare il gusto di qualsiasi
tipo di piatto.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Zona di produzione
Monte Vulture - Basilicata - Italy

Altitudine
450 Mt. Slm

Cultivar
45% ogliarola del vulture,
45% cima di melfi, 10% coratina

Periodo di raccolta
Metà novembre

Sistema di raccolta
Meccanico

Sistema di estrazione
A freddo in impianto continuo
moderno le olive vengono frante entro
le ventiquattro ore successive
alla raccolta

Colore
Giallo oro con riflessi verdolini

Profumo
Intenso fruttato fresco di oliva, erba e
mandorla

Sapore
Piacevole gusto pieno, morbido ed
equilibrato con richiami al carciofo e a
fragranze erbacee con un leggero
retrogusto amarognolo piccante

Impiego
Ideale per esaltare il gusto di qualsiasi
tipo di piatto.



Azienda Agricola Ofanto Srl

C.da Paduli Monticchio Bagni | 85028 Rionero in Vulture (PZ)

BASILICATA - ITALY

Tel +39 0972 080289 | Fax +39 0972 080288

info@tenutaigelsi.com | www.tenutaigelsi.com