

CHIARIERI

Olio Extra Vergine d'Oliva Aprutino Pescarese D.O.P.

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

ZONA DI PRODUZIONE : Proprietà di Pianella (PE), località Granaro, Pusciana, Sant'Angelo, San Nicola.

SUPERFICIE DELL'OLIVETO : ha 8 circa.

ALTITUDINE : m 180-250 s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO : Medio impasto calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Vaso policonico.

ETÀ DEGLI OLIVETI : 150 anni.

OLIVE IMPIEGATE : Dritta di Pianella (100%), raccolte dal 20 Ottobre al 30 Novembre.

TECNICA DI PRODUZIONE : Le olive, brucate a mano, vengono immediatamente trasportate al frantoio per la successiva molitura. L'olio ottenuto viene subito decantato per poter togliere eventuali morchie, e messo a riposare in recipienti inox sotto battente di azoto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE : Colore verdone appena ottenuto, diventa giallo dopo pochi mesi. Al naso di apre pieno e avvolgente con spiccate note di carciofo. Al gusto è pieno con toni lievemente fruttati. Esalta le proprie qualità a crudo su verdure e su grigliate in genere. Acidità espressa in acido oleico 0,17%. Se conservato in ambiente fresco e senza luce conserva le proprie caratteristiche per circa 24 mesi.

ABBINAMENTI : Zuppa di merluzzi e patate; linguine con mazzancolle e scampi al cartoccio; formaggi freschi a pasta molle; carni bianche alla griglia; carni rosse in tartara.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g	
Energia	3762 kj 899 kcal
Grassi	99,9 g
- di cui acidi grassi saturi	17,2 g
Carboidrati	0 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

www.chiarieri.it



 **CHIARIERI**