

Marinese

Monovarietale autoctono · alberi del 1821

L'OLIO

Il Marinese — noto anche come Aulivea, Olivastro o Sanguilenta — è un'oliva autoctona delle colline di Paternopoli. I nostri alberi, in gran parte piantati nel 1821, crescono su terreno argilloso e calcareo a circa 500 metri. Le olive si raccolgono tra inizio e metà ottobre e vengono estratte a freddo in un impianto a ciclo continuo moderno, per un olio biologico di categoria superiore ottenuto unicamente per via meccanica.

DEGUSTAZIONE

Olio morbido e di buon corpo, con note di mandorla amara e pomodoro e un lieve tocco piccante. Il carattere pieno e fruttato e la struttura equilibrata esprimono il meglio del territorio.

IN CUCINA

Il suo carattere morbido e pieno dà profondità a quasi ogni piatto. Particolarmente indicato per condire verdure crude e cotte, formaggi freschi e pesce, e per completare zuppe leggere.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce, non sotto i 7 °C (a quella temperatura l'olio inizia a solidificare). Da consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla raccolta per apprezzarne appieno le qualità organolettiche.



Marinese · Olio EVO

ULIVETO E FRANTOIO

CULTIVAR	Marinese 100%
ULIVETO	Colline di Paternopoli · 4 ha
TERRENO	~500 m s.l.m. · argilla e calcare
ALBERI	Piantati nel 1821 · autoctoni
DENSITÀ	~300 piante/ha
RACCOLTA	Inizio–metà ottobre · agevolatori
ESTRAZIONE	Ciclo continuo moderno · a freddo
AGRICOLTURA	Biologica certificata · Bioagricert R93C
ACIDITÀ	0,16–0,21%
PEROSSIDI	6,0–7,0 meq O ₂ /kg
POLIFENOLI	200–400 mg/kg
CONSUMO	<i>preferibilmente entro 18 mesi dalla raccolta</i>
FORMATO	Bottiglia 0,5 L · latta 3 L · cartone da 8 / 3