

ARCIPRETE

Fruttato medio / Medium fruity

Olio Extravergine di Oliva:

“Arciprete” La migliore selezione di Cassanese dall’oliveto della Masseria Arciprete

Zona di produzione:

Torre Santa Susanna (BR), Puglia, Nord Salento

Cultivar:

Cassanese

Sistema e periodo di raccolta:

Brucatura meccanica dal 15 di ottobre al 1 di novembre

Estrazione:

Oleificio Stasi ciclo continuo a freddo entro 2 ore dalla raccolta

Aspetto e densità:

Limpido con alta fluidità

Colore:

Verde con eleganti riflessi dorati

Profumo:

Fruttato di media intensità, si apre ampio ed elegante, netto profumo di erba fresca, complesse note di carciofo e pomodoro, notevoli note floreali e di frutta fresca, lunga ed elegante persistenza con note di mandorla e cacao

Sapore:

Al palato è complesso ed elegante con persistenza vegetale di carciofo e pomodoro, sensazioni dolci di mandorla ed una equilibrata nota amara e piccante, gradevolmente persistenti i sentori aromatici di spezie eleganti e piacevoli che ne arricchiscono la percezione retronasale. Equilibrio e complessità lo caratterizzano nella sua particolarità

Abbinamenti:

rigorosamente a crudo per far risaltare la complessità e la fragranza. Si abbina finemente con lenticchia, ceci e fagiolini, ottimo con zuppe di verdure in genere. Esprime il suo equilibrio su carni rosse di media cottura. Ottimo in abbinamento a formaggi freschi e mozzarella che ne amplificano la componente di freschezza vegetale

Extra Virgin Olive Oil:

Arciprete” The best Cassanese selection from the olive grove of the Masseria Arciprete

Production zone:

Torre Santa Susanna (BR), Puglia, North Salento

Cultivar:

Cassanese

Harvest system and time:

Mechanical harvest from October 15 to November 1

Extraction:

Oleificio Stasi continuous cold cycle within 2 hours of harvest

Appearance and Density:

Clear with high fluidity

Color:

Green with elegant golden hues

Fragrance:

Fruity, medium intensity, is ample and elegant, sharp scent of fresh grass, complex notes of artichoke and tomato remarkable floral notes and fresh fruit, long and elegant persistence with notes of almond and cocoa

Taste:

The palate is complex and elegant with persistent vegetable artichoke and tomato, sweet notes of almond and a balanced bitter and spicy, pleasantly persistent hints of aromatic spices elegant and pleasant that enrich the perception nose. Balance and complexity characterize it in its particularity

Use:

Strictly fresh to bring out the complexity and fragrance. It pairs beautifully with lentil, chickpeas and beans, excellent with vegetable soups in general. It expresses its balance of red meats medium cooked. Excellent with fresh cheese and mozzarella which increase the component of fresh vegetable



Vol. 0,5 L