

TITOLIO

Denominazione
Extra Vergine di Oliva

Varietà
Ogliarola del Vulture e altre varietà
indigene

Età
30 - 40 anni

Posizione uliveti
Comune di Barile - Contrada Solagna del
Titolo - 600 m.s.l.
Esposizione: sud - sud est

Suolo
Vulcanico composto da strati di roccia
vulcanica (pozzolana),
lapilli, ceneri intervallati da strati di
argilla (stasi del vulcano)

Raccolta
Dalla fine di Ottobre alla metà di
Novembre, esclusivamente a mano

Molitura
Antica macina a pietra (granito) con
sistema tipo continuo
con pressatura a freddo, temperatura
controllata

Note degustative

L'extravergine Titolo è l'espressione
ultima del nostro territorio: potente,
tendenzialmente speziato con alto
contenuto di polifenoli antiossidanti.
Colore verde inteso con sfumature
dorate, profumo di aneto, finocchio,
carciofo, pepe e fieno.
Dal gusto fruttato intenso,
complesso e raffinato,
note piccanti ben equilibrate,
carciofo, lattuga e mandorla.

Abbinamenti

Crudità vegetali e di mare,
tartare di bovino,
zuppe di legumi

Acidità

0,13 gr/lt

Formati

0,500 lt

Bottiglie prodotte

2500



ELENA FUCCI