



# RASCIATANO

## *Olio Extravergine di Oliva*

*Olio Extra Vergine di Oliva Tenuta Rasciatano 100% Italiano.*



**Varietà delle olive:** 100% Coratina

**Acidità max:** 0.25 %

**Produzione media annua:** Lt. 600.000

**Colore:** Giallo tendente al verde con vividi riflessi dorati.

**Profumo:** Fruttato con netta sensazione dell'oliva e sentore di carciofo.

**Sapore:** Persistente ed armonico, piacevole retrogusto amarognolo leggermente pizzichino.

**Abbinamento ideale:** Antipasti decisi, zuppe di legumi e cicorie, verdure grigliate e carni rosse ai ferri.

**Metodo di raccolta:** Scuotitura meccanica e bacchiatura.

**Superficie olivata:** Circa 250 ettari.

**Età media delle piante:** 200 anni.

*Gli oliveti della Tenuta Rasciatano si trovano in contrada Rasciatano a Barletta a 2 km dagli storici siti della battaglia di Canne.*

**Sistema di lavorazione:** Misto, con molazze in granito ed estrazione centrifuga. Lavorazione a freddo a temperatura inferiore ai 27°.

**Tempi di lavorazione:** Entro le 24 ore dal momento della raccolta.

**Confezioni:** Bottiglie 0,25 – 0,50 – 0,75 litri. Lattine da 1, 3, 5 e 25 litri.

**Riconoscimenti:** Premiato al concorso internazionale GOLDEN OLIVE - Zurigo. APULIAFOOD - 1° Classificato categoria Fruttato Intenso - Giuria consumatori e Giuria tecnica