



JANUS OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

JANUS Olio Extravergine di Oliva

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Olio 100% Italiano, estratto a freddo.



LUOGO DI PRODUZIONE: Gli uliveti della Cantina Riccio appartengono alla tenuta dell'antica e nobile famiglia Marciano di Buccino (Salerno) la cui missione, considerato le caratteristiche qualitative del terreno, è stata sempre la coltivazione degli olivi con sapienza e pazienza per ottenere olive pure, genuine e salutari. I terreni si estendono su di una superficie di 4 ettari, in località Serra Ventosa di Buccino, comune del salernitano ai confini con la Basilicata e tra i più rinomati per la produzione olivicola del Sud Italia. Il territorio, per la propria posizione collinare e per le favorevoli caratteristiche climatiche, possiede le condizioni ideali per una ottimale coltivazione degli olivi.

CULTIVAR: Frantoio, Leccino, Nocellara del Belice, Rotondella.

Periodo di raccolta: Da fine ottobre a novembre

Caratteristiche organolettiche

L'olio si presenta alla vista con riflessi dorati e dal colore giallo verde, all'olfatto invece possiede note aromatiche tipiche degli oli freschi di frantoio: tonalità delicate e leggere, profumi di mandorla e di pomodoro. Il suo gusto dolce con leggeri toni di amaro e piccante lo rende indicato per cucinare ogni tipo di pietanza. Il gusto fruttato e leggero prende origine da un'accurata selezione di olive, raccolte con brucatura manuale e con agevolatori meccanici direttamente dall'albero e dopo poche ore molite a freddo. La sua armonica piacevolezza al gusto lo rendono ideale per qualsiasi pietanza, da quelli a base di carne a quelli a base di pesce.

CONFEZIONI: bottiglie da 0,50L, 0,75L, lattine da 5 lt