



Azienda Agricola

VALENTINI AMBROGIO



**NOME: "OLIO GIANECCHIA"**

**(Extravergine di oliva DOP collina di Brindisi )**

**LOCALITA' ULIVETI:** C.da Gianecchia  
nel comune di Cisternino (BR), Puglia, Italia.

**SEDE AZIENDA:** Martina Franca (TA)

**VARIETA':** Ogliariola, coratina, nociara, leccino

**ALTITUDINE:** media collina (120 m s.l.m.)

**RACCOLTA (PERIODO):** Novembre e Dicembre

**METODO DI RACCOLTA:** In fase di maturazione (quando le olive cambiano colore, dal verde al nero), a mano con abbacchiatori e con molitura del frutto rigorosamente lo stesso giorno della raccolta.

**ESTRAZIONE:** centrifuga a freddo, metodo continuo

**ASPETTO:** Velato

**COLORE:** Verde-Giallo

**PROFUMO:** fruttato

**SAPORE:** Leggermente amaro piccante

**DISTRIBUZIONE:** in azienda e negozi specializzati (spediamo anche a domicilio)

**ABBINAMENTI:** Eccellente da gustare crudo su frutti di mare, insalate, pesce, bruschette, mozzarelle, pasta e pizza

**CONFEZIONI:** bottiglie da 100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml, lattine da 3 lt, 5 lt

**NAME: "OLIO GIANECCHIA"**

**(Extravergine di oliva DOP collina di Brindisi )**

**GEOGRAPHIC LOCATION OF THE OLIVE TREES:** C.da Gianecchia area in the town of Cisternino (BR), Puglia, Italy.

**COMPANY HEADQUARTERS:** Martina Franca (TA)

**VARIETY ':** Ogliariola, coratina, Nociara, leccino

**ALTITUDE:** 120 meters above sea level

**HARVEST PERIOD:** November and December

**HARVEST METHOD:** hand harvest when olives are maturing (as olives change from green to black), hand with olive harvesters and pressed on the same day as collection

**EXTRACTION:** Cold centrifuge, continuous method

**APPEARANCE:** Veiled

**COLOR:** Green-yellow

**PERFUME:** Slightly fruity

**FLAVOR:** Slightly bitter-pungent

**DISTRIBUTION:** direct sales and selected stores (home delivery by courier)

**PAIRINGS:** Excellent raw on seafood, salads, fish, garlic bread, pasta, mozzarella and pizza

**BOTTLE SIZE:** 100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml

**CANS:** 3 lt, 5 lt