



Azienda Agricola
VALENTINI AMBROGIO



NOME: “OLIO SANT’AMBROGIO” (extravergine di oliva)

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

SEDE AZIENDA: Martina Franca (TA)

VARIETÀ: Ogliarola, coratina, nociara, leccino

ALTITUDINE: media collina (120m 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 ecc.)

CONFEZIONI: da 100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml, 3 l, 5 l

NAME: “Oil Sant’ Ambrogio ” extra virgin olive oil

GEOGRAPHIC LOCATION OF THE OLIVE TREES: Gianecchia district in the town of Cisternino, Puglia, Italy.

SEAT COMPANY: Martina Franca (TA)

VARIETY: Ogliarola, coratina, nociara, leccino

ALTITUDE: Mid-hill (120 meters above sea level)

COLLECTION PERIOD: November and December

COLLECTION METHOD: Maturing when the olives change color from green to black hand-harvesters and milling of the fruit strictly on the same day of collection.

EXTRACTION: Centrifugal cold, continuous method

APPEARANCE: Veiled

COLOR: Green- yellow

PERFUME: Slightly fruity

FLAVOR: Slightly bitter – pungent

DISTRIBUTION: In the company and specialty stores, home delivery by courier

COMBINATIONS: Excellent to taste it raw on seafood, salads, fish, garlic bread, mozzarella, etc.

PACKS: 100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml, 3 l, 5 l