



Azienda Agricola

VALENTINI AMBROGIO



**NOME: "OLIO SANT'AMBROGIO"
(extravergine di oliva)**

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 SANT'AMBROGIO"
(extravirgin olive oil)**

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