



NETÀRE

Tipologia

Olio extra vergine di oliva "Pretuziano delle Colline Teramane"
DOP (Denominazione di Origine Protetta)

Zona di produzione

Situata nella zona collinare del Comune di Bellante, Teramo -
Abruzzo.

Varietà

50% Frantoio, 30% Leccino, 20% Tortiglione.

Metodo di raccolta

Le olive sono raccolte a mano quando sono al giusto grado di
maturazione.

Lavorazione

Estratto entro 24 ore dalla raccolta ad una temperatura inferiore a
27° C.

Caratteristiche gustative

Netàre ha un fruttato medio, al naso complesso, caratterizzato da
spiccate note vegetali di cardo, cicoria ed erbe di campo. In bocca
è fine, morbido con toni di mandorla con amaro e piccante in
perfetto equilibrio.

Consigli

Se ne consiglia un uso a crudo.

NETÀRE

P.D.O. (Protected Designation of Origin)

Tipology

Extra-virgin olive oil "Pretuziano delle colline teramane" P.D.O.
(Protected Designation of Origin)

Geographical production area

Located in gentle hills of Bellante, Teramo - Abruzzo.

Varieties

50% Frantoio, 30% Leccino, 20% Tortiglione.

Harvest

The olives are picked by hand when are at level of ripening.

Working

Pressed within 24 hours of harvesting at temperature lower than
27° C.

Characteristics

Netàre has a medium fruity flavouring, complex to the olfaction,
featured by marked signs of thistle, chicory and lawn grass. It's
flavour is refined and delicate, with a taste of almond, in perfect
balance of bitter and piquancy.

Suggestions

Server raw.