



Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



ULIVETI & OLIO

Dalla pianta al suo nettare

"Sotto il cielo azzurro, infinite distese di ulivi, dai tronchi grigi più o meno vetusti, distanziati uno dall'altro e ordinati in perfette file, spiccano su campi curati sotto il sole radioso e nel silenzio antico, le chiome verdi e argentee che infondono pace. "

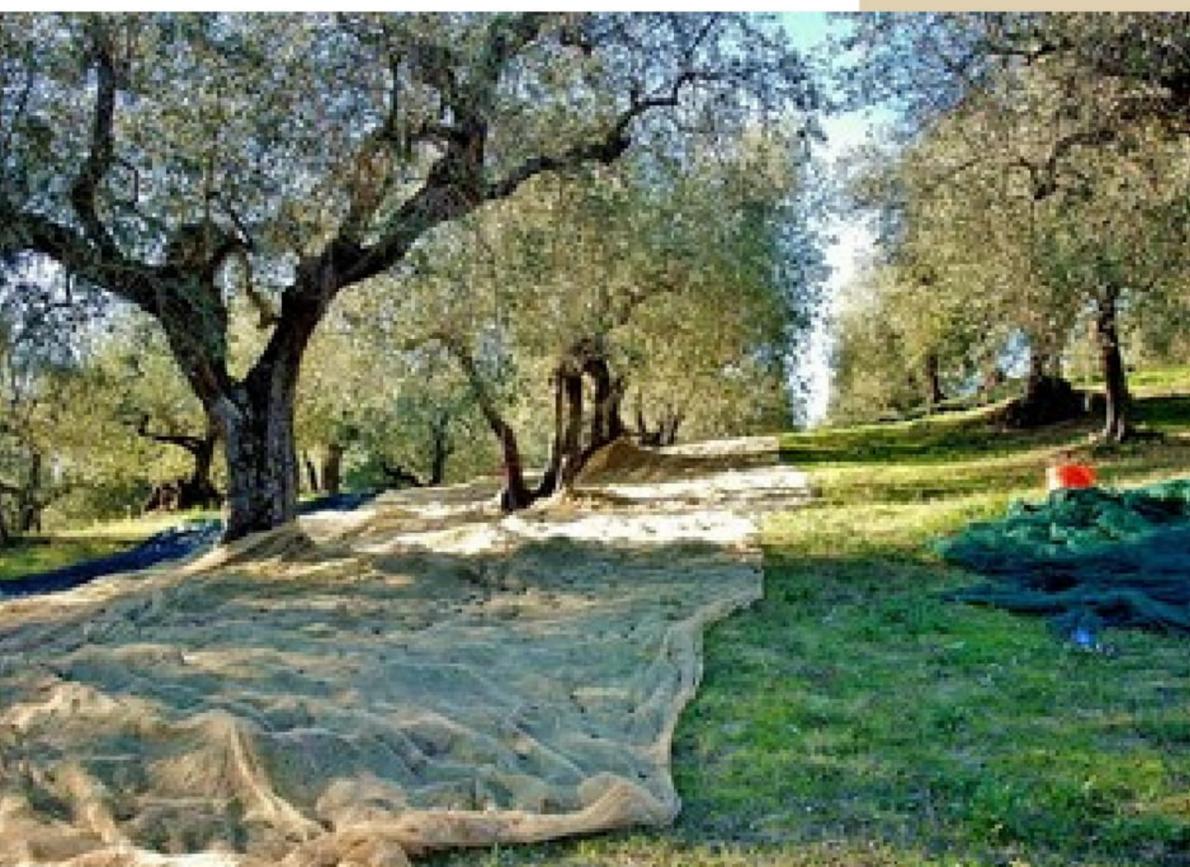
scrittore locale

La Puglia si distingue per essere la prima regione italiana produttrice di olio. Merito della sua posizione, di un terreno argilloso e calcareo e di un clima secco e caldo che ne completa il quadro idilliaco per la coltivazione ad uliveto.





LA RACCOLTA



Le olive, "Ogliarola Garganica e Leccino", vengono sempre raccolte a mano dalla pianta e mai da terra. Poi lavorate e molite rigorosamente entro 24 ore dalla raccolta. I procedimenti di lavorazione a freddo preservano inalterato e valorizzato il patrimonio chimico-qualitativo del frutto appena raccolto.

IL PRODOTTO

Nasce così il nostro "**Olio Extravergine DEL SOLE**" un alimento di altissima qualità che impreziosisce le pietanze e, allo stesso tempo, migliora la salute grazie alla sua bassissima acidità, ricco di antiossidanti e dai grandi valori nutrizionali. Un vero tesoro sulla tavola.





Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE

L'OLIO DEL SOLE EVO

Tutto il sole della Puglia si riflette in queste olive catturate in bottiglia. Porta in tavola un condimento diverso, il complice ideale in cucina, a crudo, in cottura e nelle diete.





Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE

L'OLIO DEL SOLE

EVO

Un Tesoro sulla tua tavola

Carta d'identità dell'olio

Zona di produzione: Vieste

Varietà di olive: Ogliarola Garganica e Leccino

Epoca di raccolta: metà Ottobre fine Novembre

Tempo dalla raccolta alla molitura: Non superiore a 24 ore

Metodo di molitura: Ciclo continuo, estrazione a freddo

Acidità: la raccolta e la molitura delle olive eseguite tempestivamente consentono di ottenere un olio dall'acidità molto bassa (0,4% - 0,5%).

Caratteristiche Organolettiche:

Dal colore giallo oro con riflessi tendenti al verde, un olio molto equilibrato tra i sentori di amaro, piccante, dolce e fruttato con lievi sentori di mandorla.

Dal connubio di cultivar si ottiene un olio moderno dal carattere deciso ma non troppo, ideale per soddisfare il gusto ampio del consumatore.

Consigliato: a crudo, in cottura e nelle diete

