



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

## IL MAROTTA' - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

*PER COLORO CRESCIUTI NEL CUORE DEL SALENTO, IL MAROTTA EVOCA IMMEDIATAMENTE UNA ZONA FAMOSA PER GLI ENORMI OLIVETI SECOLARI. GLI STESSI CHE OGGI PRODUCONO, CON TECNICHE DI COLTIVAZIONE E RACCOLTA MODERNISSIME, OLI FAMOSI IN TUTTO IL MONDO.*

PRODOTTO DA UNA SELEZIONE DI OLIVE TIPICHE PUGLIESI, COME NOCIARA E CORATINA, SI DISTINGUE PER IL PROFUMO FRUTTATO DALL'ARMONIOSO RETROGUSTO PICCANTE.

**ESAME ORGANOLETTICO:** *SI PRESENTA DI COLORE GIALLO CEDRATA CON RIFLESSI VERDOGNOLI.*

**PROFUMO:** *FRUTTATO DI MEDIA INTENSITÀ, FINE ED ELEGANTE, IN PREVALENZA VEGETALE E DELICATO.*

**SAPORE:** *ALL'ASSAGGIO SI AVVERTE UNA MEDIA FLUIDITÀ, SI PERCEPISCE GRADEVOLMENTE L'AMARO ED IL RETROGUSTO DI FOGLIA, NEL COMPLESSO DECISAMENTE ARMONICO.*

**RACCOLTA:** *A MANO, CON L'AUSILIO DI SCUOTITORE DOTATO DI OMBRELLO INTERCETTATORE, EVITANDO IL CONTATTO DELLE DRUPE CON IL TERRENO. LE OLIVE, STIVATE IN CASSETTE DELLA CAPACITÀ DI 20 KG, VENGONO IMMEDIATAMENTE INVIATE AL FRANTOIO PER LA MOLITURA.*

**MISCELAZIONE:** *GLI OLI MONOVARIETALI OTTENUTI E STOCCATI, VENGONO SUCCESSIVAMENTE ESAMINATI DA "PANEL" PROFESSIONISTI CHE NE IDENTIFICANO LA MISCELA OTTIMALE.*

**BOTTIGLIA:** *WILLY DOP DA 750ML CON TAPPO ANTI RABBOCCO.*

**ACIDITÀ:** *< 0,6 GR PER 100 GR DI OLIO.*



## 'IL MAROTTA' - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

*FOR THOSE GROWN UP IN THE HEART OF THE SALENTO FARING DISTRICT, 'MAROTTA' IMMEDIATELY REMINDS, ENORMOUS CENTURY-OLD OLIVE GROVES. NOWADAYS THE OLIVES ARE CULTIVATED AND HARVESTED ACCORDING TO STATE OF THE ART TECHNIQUES, IN ORDER TO BECOME WORLD WIDE FAMOUS OILS.*

OBTAINED FROM A BLEND OF TYPICAL APULIAN OLIVES, LIKE NOCIARA E CORATINA, IT HAS A FRUITY AROMA WITH PLEASANTLY BITTER AND PIQUANT AFTERTASTE.

**ORGANOLEPTIC ANALYSIS:** *CITRON-YELLOW COLOR WITH GREEN REFLECTIONS.*

**AROMA:** *REFINED, ELEGANT, FRUITY AROMA OF MEDIUM INTENSITY, DELICATELY REMINISCENT OF GREEN LEAVES.*

**TASTE:** *MEDIUM FLUIDITY AND HARMONIOUS FLAVOR WITH PLEASANTLY BITTER, PIQUANT AFTERTASTE.*

**HARVESTING:** *HAND HARVESTED WITH THE ASSISTANCE OF MECHANICAL SHAKERS AND UMBRELLA COLLECTION DEVICES, IN ORDER TO PREVENT THE FRUITS TO LIE ON THE GROUND; THE OLIVES ARE IMMEDIATELY PACKED INTO 20 KG BOXES AND TAKEN TO THE OLIVE-PRESS FOR PRESSING.*

**BLENDING:** *EACH SINGLE VARIETY OF OIL IS EXAMINED BY A PROFESSIONAL "PANEL OF EXPERTS" IN A WAY AS TO ENSURE THE BEST POSSIBLE BLEND.*

**BOTTLES:** *WILLY DOP 750ML, ANTI-REFILL CAP.*

**ACIDITY:** *< 0,6 GR EACH 100 GR*