



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "CARRIERO" BLEND

Zona di produzione: valle del Bradano, Murgia Materana Montescaglioso Mt, Basilicata - 150 metri s.l.m
Cultivar: Leccino, Frantoiana, Coratina
Mesi di raccolta: fine ottobre, novembre
Stadio di maturazione della drupe alla raccolta: 30% invaiate
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di trasformazione: a freddo continuo
Tempo impiegato tra raccolta e frangitura: entro 12 ore

Caratteristiche organolettiche

Colore: limpido con colore giallo molto intenso.
Odore: fruttato di intensità leggera, con sentori di lattuga e cicoria di campo
Sapore: olio equilibrato con amaro e piccante di leggera intensità.
In cucina: a crudo su insalate e zuppe di legumi, ideale per assaporare piatti a base pesce.

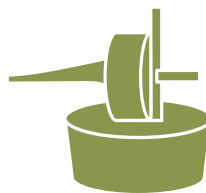
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "CARRIERO" MONOCULTIVAR

Zona di produzione: valle del Bradano, Murgia Materana Montescaglioso Mt, Basilicata - 150 metri s.l.m
Cultivar: 100% Coratina
Mesi di raccolta: novembre
Stadio di maturazione della drupe alla raccolta: 30% invaiate
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di trasformazione: a freddo continuo
Tempo impiegato tra raccolta e frangitura: entro 12 ore

Caratteristiche organolettiche

Colore: limpido, con colore giallo molto intenso.
Odore: fruttato verde di media intensità, con sentori di erba tagliata, carciofi e pepe nero
Sapore: olio equilibrato ed armonico, con amaro e piccante di media intensità
In cucina: a crudo su verdure e zuppe di legumi. Ideale per piatti a base di carne.

CARRIERO OLIO SINCERO



Azienda agricola di Filomena Carriero
c.da Sant'Agata - 75024 Montescaglioso Mt
T/F 0835 201071 - 339 5340173
filomenacarriero@virgilio.it - www.agricolacarriero.it



PRODOTTO ITALIANO

CARRIERO OLIO SINCERO



Filomena Carriero, con il marito Giulio, nel 2009, decide di allargare l'attività dell'azienda agricola alla produzione e vendita di olio extra vergine di oliva. Tale scelta deriva da una lunga tradizione di famiglia che entrambi hanno ereditato dai nonni prima, e dai genitori dopo, custodendo la passione per la cura e la produzione olivicola. Oggi l'azienda, con 1200 piante di olive, distribuite nell'agro di Montescaglioso, tra la valle del Bradano e la Murgia Materana (Basilicata) produce un eccellente olio extra vergine di oliva dai sentori tipici del luogo. Sono i sapori della vegetazione mediterranea avvolti nei profumi della brezza marina proveniente dal mar Jonio che ne completano le note organolettiche del prodotto definendolo in modo armonioso ed equilibrato. Dalla raccolta manuale delle olive, molite entro 12 ore, ne derivano due tipologie di olio, un blend di Leccino, Frantoiana e Coratina e un monocultivar di Coratina. Prodotti che nascono nelle terre da sempre coltivate con amore e passione, da famiglie che hanno voluto conservare, insieme ai valori delle proprie tradizioni, il rispetto per la natura, che se ben custodita, rispecchia nei suoi frutti l'animo "Sincero" di chi le coltiva.