



*Olio Dioscuri - dai mitici Castore e Polluce il cui tempio arricchisce il patrimonio archeologico di Cori. Ottenuto solo da cultivar Itrana vera eccellenza del nostro territorio.*

- **SCHEDA GENERALE**

Olive: 100% da cultivar Itrana

- **OLIVETI**

Situati sulle colline laviche del territorio corese ad una altitudine di circa 250-300 metri s.l.m.; terreno in parte vulcanico ed in parte calcareo-argilloso; allevamento a vaso con circa 250 piante per ettaro; raccolta a mano tra il 25 ottobre e il 10 novembre; resa per ettaro pari a 40-50 qli.

- **MOLITURA**

Olive molite giornalmente entro 24 ore dalla raccolta; frantoio continuo, moderno ad altissima tecnologia; resa in olio dal 10 al 14%

- **SCHEDA ORGANOLETTICA**

L'olio fruttato intenso dal colore verde deciso con riflessi dorati; al naso evidenzia profumo di erba tagliata fresca e pomodoro; in bocca un giusto equilibrio tra amaro e piccante in armonia con i sentori presenti al naso; da usare a crudo su tutte le pietanze ove ne esalta le caratteristiche sensoriali di piacevolezza