

# Uno per uno

## Uno per uno

### Ogliarola salentina

*Monovarietale di olio extravergine da olive*

Zona di produzione	Ostuni - Contrada Lamacavallo
Varietà	Ogliarola Salentina
Altitudine oliveto	80-120 mt. s.l.m.
Sesto/densità d'impianto ed età	ca 50 piante per ettaro (50-300 anni)
Suolo	inerbito e irrigato
Epoca di raccolta	prima decade di ottobre
Tipo di raccolta	a mano con agevolatori, in piccole cassette traforate
Metodo di estrazione	impianto continuo
Metodo di conservazione	filtrato con cartoni e imbottigliato in <i>willy new dop da 500 ml</i>
Caratteristiche organolettiche	fruttato medio verde con particolare sensazione di frutti di bosco, amaro e piccante medio. Equilibrato
Metodo e ritmo di potatura degli olivi	Vaso policonico semplificato, annuale
Abbinamenti consigliati	pasta, risotti, bruschette e friselle, carni bianche, verdure grigliate o bollite, minestrone e vellutate...