



L'Irpinia, territorio dove nascono gli unici 3 vini DOP della Campania, offre anche un olio di grande qualità. Sulle 3 colline dell'azienda coltiviamo alcune varietà autoctone di olive, tra le quali la prestigiosa Ravece.

**Cultivars:** Leccino, Frantoio, Ogliarola e Ravece.

**Zona di Produzione:** gli oliveti si inerpicano sulle colline assolate della tenuta nei comuni di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi, in provincia di Avellino.

**Tipologia di terreno:** argiloso-calcareo.

**Tecnica di produzione:** le olive, raccolte a mano ad inizio novembre, subiscono la frangitura con l'estrazione "a freddo" dell'olio. La sua decantazione avviene naturalmente senza filtrazione.

**Caratteristiche organolettiche:** **colore:** verde con lievi riflessi giallo paglierino. **Profumi:** fragranti aromi di erba e sentori fruttati di agrumi e mandorla. **Gusto:** caldo e fruttato, ha consistenza velluta, retrogusto leggermente piccante e fruttato.

**Abbinamenti gastronomici:** a crudo è naturale condimento per la cucina Mediterranea, piatti a base di legumi e verdure. Si abbina idealmente alle grigliate di carne e pesce e ai carpacci.

**Acidità totale:** 0,25.