



AZIENDA AGRICOLA
SABINO CAPORALE & FIGLI

SCHEDA TECNICA :

BLEND DEL PARCHITELLO

PRODUTTORE: Agricola Sabino Caporale

ZONA DI PRODUZIONE: Canosa di Puglia

ALTITUDINE OLIVETI: 30/40 mt slm

CULTIVAR: 70% coratina — 30% peranzana

ETA' OLIVETO: ultrasettantenne e decennale

PERIODO DI RACCOLTA: novembre / gennaio

SISTEMA DI RACCOLTA: meccanica, scuotitori a spalla

TEMPO DA RCC. A MOLITURA: entro le 12 ore

TIPO DI MOLITURA: ciclo continuo con estrazione a freddo

CONFEZIONI: 250 ml — 750 ml — 3 lt — 5 lt

COLORE: giallo/verde

ODORE: Emergono sentori di basilico, mandorla, pomodoro maturo e carciofo.

SAPORE: armonico, conserva il retrogusto amaro e leggermente piccante tipico della coratina lasciando spazio al sapore fruttato e alla morbidezza che caratterizzano la varietà della peranzana.

IMPIEGO: deale con grigliate di carne, primi piatti di pasta e verdure, brodetti di pesce.





AZIENDA AGRICOLA
SABINO CAPORALE & FIGLI

ESAME CHIMICO

ACIDITA': 0.21%

N° PEROSSIDI (meq O₂/kg): 11

SPETTROFOTOMETRIA:

K268 0.14

K232 2.05

AK 0.002

