



AZIENDA AGRICOLA  
SABINO CAPORALE & FIGLI

**SCHEDA TECNICA :**

**CORATINA 100%**

**PRODUTTORE:** Agricola Sabino Caporale

**ZONA DI PRODUZIONE:** Canosa di Puglia

**ALTITUDINE OLIVETI:** 30/40 mt slm

**TIPOLOGIA:** Olio Extravergine di Oliva DOP Terra di Bari — Castel del Monte

**CULTIVAR:** Coratina

**NUMERO OLIVETI:** 1300 — 9 ht

**ETA' OLIVETO:** ultrasettantenne

**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:** fruttato con note evidenti di carciofo, erba fresca e mandorla dolce.

**SAPORE:** intenso e fruttato e caratterizzato da un pizzicore intenso e moderatamente persistente, con piacevoli sentori erbacei e di carciofo. Col passare del tempo l'amaro e il piccante si attenuano, lasciando spazio a un sapore armonico. È un olio caratterizzato da bassissima acidità e ricco di polifenoli.

**IMPIEGO:** ideale consumato crudo, esalta il gusto delicato del pesce grigliato e del carp





AZIENDA AGRICOLA  
SABINO CAPORALE & FIGLI

## ESAME CHIMICO

ACIDITA': 0.18%

N° PEROSSIDI (meq O<sub>2</sub>/kg): 4

## SPETTROFOTOMETRIA:

K270 0.16

K232 1.82

AK 0.004.

