



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

‘IL MAROTTA’ - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PER CHI È CRESCIUTO A CELLINO SAN MARCO, NEL SALENTO, IL MAROTTA EVOCA IMMEDIATAMENTE UNA ZONA FAMOSA PER GLI ENORMI OLIVETI SECOLARI. GLI STESSI CHE OGGI PRODUCONO, CON TECNICHE DI PRODUZIONE E RACCOLTA MODERNISSIME, OLI FAMOSI IN TUTTO IL MONDO.

PRODOTTO DA UNA SELEZIONE DI OLIVE TIPICHE PUGLIESI, COME CELLINA DI NARDÒ E OGLIAROLA SALENTINA, SI DISTINGUE PER IL PROFUMO FRUTTATO DALL'ARMONIOSO RETROGUSTO PICCANTE.

ESAME ORGANOLETTICO: *SI PRESENTA DI COLORE GIALLO CEDRATA CON RIFLESSI VERDOGNOLI.*

PROFUMO: *FRUTTATO DI MEDIA INTENSITÀ, FINE ED ELEGANTE, IN PREVALENZA VEGETALE E DELICATO.*

SAPORE: *ALL'ASSAGGIO SI AVVERTE UNA MEDIA FLUIDITÀ, SI PERCEPISCE GRADEVOLMENTE L'AMARO ED IL RETROGUSTO DI FOGLIA, NEL COMPLESSO DECISAMENTE ARMONICO.*

RACCOLTA: *A MANO, CON L'AUSILIO DI SCUOTITORE DOTATO DI OMBRELLO INTERCETTATORE, EVITANDO IL CONTATTO DELLE DRUPE CON IL TERRENO. LE OLIVE, STIVATE IN CASSETTE DELLA CAPACITÀ DI 20 KG, VENGONO IMMEDIATAMENTE INVIATE AL FRANTOIO PER LA MOLITURA.*

MISCELAZIONE: *GLI OLI MONOVARIETALI OTTENUTI E STOCCATI, VENGONO SUCCESSIVAMENTE ESAMINATI DA "PANEL" PROFESSIONISTI CHE NE IDENTIFICANO LA MISCELA OTTIMALE.*

IMBOTTIGLIAMENTO: *VIENE EFFETTUATO PREVIA FILTRATURA PER ELIMINARE EVENTUALI IMPUREZZE.*

BOTTIGLIA: *BORDOLESE DA 0,750, COLORE UVAG, TAPPO A VITE.*

ACIDITÀ: *< 0,8 GR PER 100 GR DI OLIO.*

‘IL MAROTTA’ - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

THE ‘MAROTTA’ IMMEDIATELY REMINDS, ANYONE GROWN UP IN THE CELLINO SAN MARCO FARMING DISTRICT (SOUTH APULIA), ENORMOUS CENTURY-OLD OLIVE GROVES. NOWADAYS THE OLIVES ARE CULTIVATED AND HARVESTED ACCORDING TO STATE OF THE ART TECHNIQUES, IN ORDER TO BECAME WORLD WIDE FAMOUS OILS.

OBTAINED FROM A BLEND OF TYPICAL APULIAN OLIVES, LIKE CELLINA DI NARDÒ E OGLIAROLA SALENTINA, IT HAS A FRUITY AROMA WITH PLEASANTLY BITTER AND PIQUANT AFTERTASTE.

ORGANOLEPTIC ANALYSIS: *CITRON-YELLOW COLOR WITH GREEN REFLECTIONS.*

AROMA: *REFINED, ELEGANT, FRUITY AROMA OF MEDIUM INTENSITY, DELICATELY REMINISCENT OF GREEN LEAVES.*

TASTE: *MEDIUM FLUIDITY AND HARMONIOUS FLAVOR WITH PLEASANTLY BITTER, PIQUANT AFTERTASTE.*

HARVESTING: *HAND HARVESTED WITH THE ASSISTANCE OF MECHANICAL SHAKERS AND UMBRELLA COLLECTION DEVICES, IN ORDER TO PREVENT THE FRUITS TO LIE ON THE GROUND, THE OLIVES ARE IMMEDIATELY PACKED INTO 20 KG BOXES AND TAKEN TO THE OLIVE-PRESS FOR RESSING.*

BLENDING: *EACH SINGLE VARIETY OF OIL IS EXAMINED BY A PROFESSIONAL “PANEL OF EXPERTS” IN SUCH A WAY AS TO ENSURE THE BEST POSSIBLE BLEND.*

BOTTLING: *BEFORE THE BOTTLING PROCESS, THE OLIVE OIL IS FILTERED TO ELIMINATE ANY IMPURITY.*

BOTTLES: *BORDOLESE 0,750, SCREW CAP.*

ACIDITY: *< 0,8 GR EACH 100 GR*

