



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Zona di produzione
Monte Vulture - Basilicata - Italy

Altitudine
450 Mt. Slm

Cultivars
45% ogliarola del vulture,
45% cima di melfi, 10% coratina

Periodo di raccolta
Metà novembre

Sistema di raccolta
Meccanico

Sistema di estrazione
A freddo in impianto continuo
moderno le olive vengono frante entro
le ventiquattro ore successive
alla raccolta

Colore
Giallo oro con riflessi verdolini

Profumo
Intenso fruttato fresco di oliva, erba e
mandorla

Sapore
Piacevole gusto pieno, morbido ed
equilibrato con richiami al carciofo e a
fragranze erbacee con un leggero
retrogusto amarognolo piccante

Impiego
Ideale per esaltare il gusto di qualsiasi
tipo di piatto.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Production area
Monte vulture - basilicata – italy

Altitude
450 m above sea level

Cultivars
45% ogliarola del vulture,
45% cima di melfi, 10% coratina

Harvest period
Mid november

Harvesting system
Mechanical

Extraction system
Cold extraction through modern
continuous cycle plant.
The olives are pressed within 24 hours
after the harvest

Color
Golden yellow with greenish reflections

Aroma
Rich fresh fruity scents of olives,
herbs and almond

Taste
Pleasant full, delicate and balanced with
hints of artichoke and herbal notes and
with a slightly bitter-spicy aftertaste

Use
Perfect to enhance the taste of
any type of dish



Tenuta i Gelsi S.r.l.s.

C.da Paduli Monticchio Bagni
85028 Rionero in Vulture (PZ)

BASILICATA | ITALY

Tel +39 0972 080289 | Fax +39 0972 080288

info@tenutaigelsi.com | www.tenutaigelsi.com

