

L'OTTOBRATICO

m o n o c u l t i v a r

Olio Extra Vergine di Oliva
Monovarietale - Presidio Slow Food

Quest'olio prende il nome dall'omonima varietà olivicola dalla quale lo estraiamo, l'ottobratica autoctona che ha la maturazione ideale nel mese di Ottobre, dedicato all'inizio della sua raccolta. **L'Ottobratico** è un ulivo maestoso che l'Olearia San Giorgio e tutta la famiglia Fazari hanno fermamente voluto rendere produttivo dedicando da sempre a questi ulivi cure, potature sistemiche, esperimenti colturali, miglioramenti ed innovazioni estrattive. Il risultato è stato un crescendo di consensi, gradimenti, riconoscimenti, premi e nel 2017 l'attribuzione del **Presidio Slow Food**.

OLEARIA
SANGIORGIO

Profilo Sensoriale

Al test olfattivo L'Ottobratico monocultivar evidenzia un fruttato delicato, persistente con marcate e predominanti note di erba tagliata fresca, carciofo, pomodoro acerbo e frutti rossi. Gusto avvolgente con toni vegetali di lattuga, fave e chiusura armonica e delicata di note di pepe nero. Piccante pronunciato e tenue. Ideale su carni rosse alla brace, ma anche su pesce delicato, prezioso su un piatto di legumi, soprattutto fagioli, anche freddi.

Disponibile in:
Bottiglia da: 750 - 500 - 250 e 100 ml



Presidio Slow Food®



750 ml

500 ml

250 ml

100 ml