

# ALTANUM

I.G.P. Olio di Calabria

*Olio Extra Vergine di Oliva*  
**Indicazione Geografica Protetta**

Il nostro olio extravergine d'oliva ALTANUM prende il nome da quello antichissimo di San Giorgio Morgeto, il comune reggino dove hanno sede l'Olearia San Giorgio e le aziende agricole dei fratelli Fazari. Questo paese, oggi affascinante borgo di origine medioevale, fu con il suo famoso castello ed ancor più anticamente una fortezza della Calabria.

Il nostro extravergine Altanum è estratto da cinque varietà olivicole: l'**ottobratica**, la **carolea**, la **sinopolese**, la **roggianella** e la **ciciarello**. Si rivela un eccellente bland dal fruttato medio leggero, dal colore verde con riflessi gialli.

OLEARIA  
SAN GIORGIO

## **Profilo Sensoriale**

All'esame olfattivo evidenzia una spiccata nota di erbe di campo, mela bianca e foglia di pomodoro. Al gusto si presenta armonico e complesso, rivela una nota media di amaro e un piccante più pronunciato.

Le altre note aromatiche che si percepiscono sono di frutti agrumati ed esotici. Gustoso e coinvolgente su tutto, esprime il meglio di sé su stoccafisso crudo e sbollentato da proporre in insalate e su pesce spada arrosto e in umido.

Esalta ottimamente anche il gusto di pizze e crostacei.

## **Certificazione**

L'olio extravergine **Altanum** è certificato da parte del Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio extravergine di oliva Olio di Calabria indicazione geografica protetta.

## **Disponibile in:**

Bottiglia da: 500 e 100 ml



500 ml



100 ml

