

AGRIBOSE

Ogliarola salentina

Monovarietale di olio extravergine da olive



Zona di produzione	Ostuni Lamacavallo
Varietà	Ogliarola Salentina
Altitudine oliveto	80-120 mt. s.l.m.
Sesto/densità d'impianto	ca 50 piante per ettaro
Suolo	inerbito e irrigato
Epoca di raccolta	prima decade di ottobre
Tipo di raccolta	a mano con agevolatori in piccole cassette traforate
Metodo di estrazione	impianto continuo
Metodo di conservazione	filtrato con cartoni e imbottigliato in <i>willy new dop</i>
Caratteristiche organolettiche	fruttato medio verde con partico- lare sensazione di frutti di bosco, amaro e piccante medio. Equilibrato
Annata 2024: polifenoli totali	556 mg/Kg
acido oleico	66,616 %
acido palmitico	17,497 %
acido linoleico	9,993 %
Abbinamenti consigliati	pasta, risotti, bruschette e friselle, carni bianche, verdure grigliate o bollite, minestrone e vellutate...

Riconoscimenti 2024	<i>Catalogo Oli monovarietali italiani</i> 	<i>Guida agli extravergini: "Grande Olio"</i> 
Riconoscimenti 2025	<i>Catalogo Oli monovarietali italiani</i> 	

agribose

Fraternità monastica di Bose
Contrada Lamacavallo, snc
I 72017 Ostuni BR
+39 0831 304 390
ostuni@monasterodibose.it
boseostuni.it