Wellness

Oggi è sempre maggiore l'attenzione che viene riposta nella ricerca di un'alimentazione sana e corretta.
Che si tratti di sportivi o di coloro che tengono alla cura del proprio benessere, un olio extra vergine di oliva premium come quello della linea Wellness rappresenta sempre una scelta ideale grazie alla composizione ricca di acidi grassi monoinsaturi, vitamina E, polifenoli e antiossidanti naturali. Un prodotto eccezionale, realizzato secondo i principi della corretta nutrizione per essere una fonte di salute quotidiana. Un prodotto che, grazie ai formati ridotti, risulta ideale compagno di viaggio e di attività all'aria aperta. Anche il packaging racconta questa attitudine specifica di Wellness, rivisitando le forme di una bottiglia d'altri tempi con un design moderno e affascinante.

CULTIVAR:
Frantoio Caninese , Gentile Chieti , Leccino Bella di Cerignola

VISTA:
Colore verde intenso.

OLFATTO:
Fruttato erbaceo di media intensità con note di carciofo, mandorla verde, mela.

GUSTO:
Fruttato verde, erbaceo con note di mandorla verde, carciofo, mela verde. Buona presenza di amaro e piccante in perfetta armonia. Flavour armonico e piacevole di erba e mela verde.

RACCOLTA:
Avviene generalmente a metà ottobre, aspettando il momento migliore in base alle condizioni climatiche dell'annata. La realizziamo esclusivamente con cura ed attenzione. Le olive raccolte vengono subito ripassate, separate dalle foglie e selezionate per eliminare quelle non ritenute adatte.

MOLITURA:
È un processo delicato, che incide sulla qualità finale dell'olio extravergine di oliva. La realizziamo subito dopo il raccolto, perché così conserviamo le proprietà organolettiche delle nostre olive. Da questo processo otteniamo un olio armonico ed equilibrato, rispettando le temperature della pasta in molitura che non superano mai i 27°C (estrazione a freddo). La gramolatura mediamente è realizzata in 35-40 minuti.

STOCCAGGIO:
In questa fase l'olio extravergine Wellness riposa in piccoli serbatoi sotto gas inerte azoto, per evitare il contatto con ossigeno e pertanto prevenire i processi di ossidazione. Il tutto avviene in locali perfetti per la sua migliore decantazione, climatizzati e al riparo dalla luce.

BOTTIGLIA:
Scura, design unico e originale; disponibile nei formati da 500ml, 250ml e "travel" da 100ml