

Un olio extra vergine di oliva fruttato, amaro, piccante

Radici ottenuto dalla varietà Frantoio, *Futuro* dalla varietà Leccino, *Uno per uno* dall'Ogliarola salentina e un blend, *Sinfonia*: sono i nostri quattro oli extra vergini di oliva che raccontano la cura che abbiamo messo in campo con le pratiche agronomiche orientate sempre più verso un'agricoltura di precisione attenta alla sostenibilità e alla salvaguardia del creato.

Radici (Frantoio) è caratterizzato da un fruttato medio verde con sentori di mandorla e leggero carciofo, un amaro medio e un piccante medio. Polifenoli totali: 272 mg/kg

Uno per Uno (Ogliarola salentina) è caratterizzato da un fruttato medio verde con sentori di carciofo, frutti di bosco e mandorla, un amaro intenso e un piccante medio. Polifenoli totali: 611 mg/kg.

Uno per Uno è presente nel Catalogo degli Oli Monovarietali 2024 e ha partecipato alla XXI Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali organizzata dal CNR di Bologna e AMAP Marche.

[Sfoggia il Catalogo](#)

La nostra Fraternità è segnalata inoltre sulla Guida agli extravergini 2024 di Slowfood e l'*Uno per Uno* ha avuto un riconoscimento come "Grande olio – eccellenza del Mediterraneo" (olio eccellente nella sua categoria per pregio organolettico, aderenza al territorio e alla sua monovarietà).

Per informazioni e ordini:

Fraternità monastica di Bose

Contrada Lamacavallo

I - 72017 Ostuni (BR)

tel (+39) 0831.304390

Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo.

[Puoi acquistare l'olio anche nel nostro negozio on line](#)