AGRIBOSE

Frantoio

Monovarietale di olio extravergine da olive

Zona di produzione	Ostuni Lamacavallo
Varietà	Frantoio
Altitudine oliveto	80 mt. s.l.m.
Sesto/densità d'impianto	6 x 6
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 *willy new dop*
Caratteristiche organolettiche	fruttato medio erbaceo con sensazione di carciofo e mandorla, amaro e piccante medio. Equilibrato
Annata 2024: Polifenoli totali	480 mg/Kg
acido oleico	69,882 %
acido palmitico	15,962 %
acido linoleico	8,778 %
Abbinamenti consigliati	carni rosse, legumi, bruschette e vellutate, a crudo!

Riconoscimenti 2024	*Guida agli extravergini* Slow Food®
Riconoscimenti 2025	*Catalogo Oli monovarietali italiani* Oli Monovarietali Italiani

agribose

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