

# Guida **ExtraVogliO**

La guida on line sull'olio extravergine®



2017

## PRODUTTORE



## Az. Agr. Trevisi

Az. Agr. Trevisi  
Via Raffaele Calabrese-Serio n.8 - 73012 Campi Salentina (LE)  
[www.agricolatrevisi.it](http://www.agricolatrevisi.it) [agricolatrevisi@gmail.com](mailto:agricolatrevisi@gmail.com)

L'Azienda Agricola TREVISI sorge nel Salento, 15 km a nord di Lecce, in una zona equidistante dal Mar Ionio e dal Mar Adriatico. Le proprietà si trovano in agro di Campi Salentina e Salice Salentino, nella provincia di Lecce. Rosabianca, con il marito Fabrizio e i figli Francesco e Niccolò, conduce l'azienda di famiglia da pochi anni, proseguendo con impegno una tradizione iniziata molto tempo addietro, circa nella prima metà dell'800.

Azienda in conversione al biologico. Ha in corso un profondo rinnovamento grazie al contributo di tutta la famiglia.



## OLI IN GUIDA



### LOLIO

#### BLEND

Cultivar: Ogliarola leccese, Cellina di Nardò  
Fruttato: Medio  
Acidità: 0,52  
Polifenoli  
Quantità prodotta: 4-5 q.li  
Certificazioni:  
Tipo frangitura: Ciclo continuo  
Costo: Bott da 500 cc € 10,00  
Spedizione: Sì  
Ospitalità: No

L'olio, di colore giallo-verde, di fruttato verde, presenta sentori di olive ed erbe.

Al palato troviamo frutti di bosco, mandorla dolce di piacevole persistenza.  
Amaro e piccante piacevoli.

#### Abbinamento consigliato:

Carni delicate, primi piatti con sughi leggeri, verdure, insalate miste, gelati.

Punti  
83

### LOLIO Serie CRU

#### BLEND

Cultivar: Ogliarola leccese, Cellina di Nardò  
Fruttato: Medio  
Acidità: 0,27  
Polifenoli  
Quantità prodotta: 3-4 q.li  
Certificazioni:  
Tipo frangitura: Ciclo continuo  
Costo: Bott da 500 cc € 13,00  
Spedizione: Sì  
Ospitalità: No

L'olio, di colore giallo-verde, di fruttato verde, presenta sentori di erbacei, di noce e pinolo.

Al palato troviamo patata verde e sentori erbacei.  
Amaro e piccante di discreta persistenza.

#### Abbinamento consigliato:

Carni saporite, primi piatti strutturati, verdure grigliate, impasti di dolci.

Punti  
82

