

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Olio Extra Vergine di Oliva, BIO

Castigliola

Azienda Santa Lucia



Région : Pouilles, Italie.

Domaine : Azienda Santa Lucia.

Nez : Arôme intense et fruité, avec des notes marquées d'herbe fraîche et d'artichaut.

Bouche : Attaque vive, avec une netteté et un piquant agréables, typiques des huiles fraîches de Coratina. Les arômes offrent une belle longueur et beaucoup de finesse, accompagnés d'une légère pointe piquante et d'une amertume plaisante en finale.

Conclusion : Une huile d'olive vivante et expressive, élaborée avec beaucoup de soin et dans le respect de l'environnement. Elle est équilibrée, présente une faible acidité (environ 0,3 %) et est riche en acides gras insaturés ainsi qu'en polyphénols, qui agissent comme une protection naturelle contre le vieillissement et les maladies cardiovasculaires. Parfaite pour une cuisine saine et savoureuse.

L'huile d'olive extra vierge BIO « Castigliola » de l'Azienda Santa Lucia est élaborée exclusivement à partir d'olives Coratina à 100 %, une variété typique et particulièrement appréciée de la région des Pouilles. Les olives sont récoltées à la main à maturité optimale, puis pressées à froid (à moins de 27 °C) le jour même dans le moulin de l'exploitation, afin de garantir une fraîcheur et une qualité maximales.

L'Azienda Santa Lucia attache une grande importance à l'agriculture durable et à la protection de l'environnement. Les oliveraies sont cultivées selon les principes de l'agriculture biologique et sont certifiées bio depuis 2016. L'entretien des quelque 600 oliviers Coratina se fait avec le même soin que l'on accorde traditionnellement aux fleurs, reflétant ainsi le respect du terroir.

Contenu et emballage : 50 cl, Carton 6x50 cl

Réf. : 93920 50 **Prix membre :** 24.30

Prix catalogue : 27.00