

Come voi vedete, il sole è alto e il caldo è grande, né altro s'ode che le cicale su per gli ulivi (...).  
(Giovanni Boccaccio)



## Frantoi o Cervellera

Latiano (BR)

**Olio extravergine d'oliva ottenuto in prevalenza da olive della varietà Leccino, Ogliarola e Cellina di Nardò, interamente colte dalla pianta e selezionate prima della frangitura. Dal profumo fruttato e dal gusto dolce, con retrogusto leggermente mandorlato, è un olio di buona struttura e bassa acidità. Raffinato condimento, sia a crudo che in cottura, si abbina perfettamente ai piatti della cucina mediterranea.**

Costo al pubblico della bottiglia da cl. 75 - €7,80  
trasporto compreso

- Sconto del 10% ai soci ONAV  
bottiglia da cl. 75 - €7,00 - trasporto compreso

- Ordine minimo di acquisto  
confezione da n. 6 bottiglie - €42 trasporto compreso

- Sconto del 15% ai soci ONAV  
(€6,60 a bottiglia da cl. 75 – €39,60 la confezione da 6  
bottiglie) per ordini superiori a n. 5 confezioni, dalla sesta  
confezione.

Per l'acquisto rivolgersi a  
Viviana Curri  
Cell. 3497221682/3291792895.

Il ricavato sarà utilizzato per il progetto di ristrutturazione di una Masseria della fine del XVII secolo, la "Casa del Fico Fiorone", da cui provengono le olive di varietà Leccino, che sarà destinata a ricettività di turismo rurale e all'accoglienza di laboratori di artigianato artistico, di teatro e di danza.

### SCHEDE TECNICHE:

Zona di produzione:	Area Alto-Brindisino
Altezza oliveti:	100/150 s.l.m.
Età media oliveti:	80 anni
Varietà:	Leccino – Ogliarola – Cellina di Nardò
Periodo di raccolta :	Fine ottobre/metà novembre
Sistema di raccolta:	Scuotitore con caduta in reti sospese
Sistema di estrazione:	Ciclo continuo a bassa temperatura
Produzione totale:	170 quintali
Quantità olio prodotto:	2210 l.
Colore:	Giallo oro tendente al verde
Profumo:	Di oliva appena franta
Gusto:	Dolce, fruttato; retrogusto leggermente mandorlato
Tipo confezioni disponibili:	Bottiglia da l. 0,75