



Scheda Tecnica

di Azienda Agricola Fragale

Olio Extravergine di Oliva “Fragale Domenico”

E' un olio derivante quasi completamente dalla cultivar “Carolea”, una varietà pregiata presente in Calabria nelle provincie di Catanzaro e Cosenza, da ulivi secolari situati sulle colline soprastanti Lamezia Terme (CZ) nel territorio di Migliuso del comune di Serrastretta (CZ), in prossimità dell'area “dop Lamezia”.

E' un fruttato lieve con lievi sentori di pomodoro e carciofo, di colore dorato e con una acidità intorno al 3%. L'olio è il prodotto finale di un processo di lavoro minuziosamente seguito e curato che va dalla potatura alla raccolta con monitoraggio delle crittogame ed insetti dannosi, la successiva trasformazione in oleificio con lavorazione a freddo, la conservazione in acciaio inox e la chiarificazione per decantazione naturale con travaso, analisi, selezionatura con imbottigliamento finale, tutto in ambienti di proprietà dell'Azienda Fragale.

Olio Extravergine di Oliva aromatizzato a limone “Fragale Domenico”

E' un olio derivante dalle stesse piante, da olive invaiate, ma in oleificio viene macinato con limoni, sempre di produzione locale, in cui viene tagliato il picciolo, puliti e tagliati a spicchi nella giusta concentrazione.