

ASCOLANA



E' una pianta piuttosto longeva ed il suo frutto viene utilizzato in verde ma puo' fornire olio di grande qualità. La qualità dell'olio ottenuto da questa particolare cultivar raggiunge standard elevatissimi in quanto è un olio dal fruttato intenso con sentore di foglie di pomodoro, molto equilibrato al palato, regala un ventaglio di gusti che vanno dal dolce all'amaro con una punta di piccante il che lo rende armonioso e particolarmente adatto a cucine leggere soprattutto di pesce. Essendo uno degli oli piu' ricchi di polifenoli, grazie anche alle nuove tecniche di produzione, assume molta importanza anche dal punto di vista salutistico. L'eccelente qualità unita al ristretto territorio di produzione fanno dell'Olio Monovarietale di Oliva Ascolana un prodotto ricercato, prestigioso e fortemente caratteristico.