

Spano

Olio Extravergine di Oliva

L'olio d'oliva Spano viene estratto a freddo da una accurata selezione di olive Cellina di Nardò e Ogliarola Salentina, nei comuni di Tuglie e Sannicola. Gli ulivi secolari del Salento sono coltivati con tradizionali metodi naturali e non subiscono trattamenti. Anche il sistema di raccolta e spremitura delle olive rispetta tradizioni antiche, garantendo un equilibrio organolettico unico, mai ottenuto da altri olii, e conferendogli quel netto profumo e quel fresco sapore fruttato che dichiarano da sempre la superiorità di questo olio dalla spiccata tipicità Salentina. Produzione annua 1.200 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: limpido

Colore: giallo dorato

Profumo: netto di oliva

Sapore: tipico, mandorlato

Impiego: crudo nelle insalate e verdure,
in cottura nelle salse di pomodoro.



Michele Calò & Figli
Vini d'Autore®
in Salento dal 1954