



## NÈTARE

### **Tipologia**

Olio extra vergine di oliva produzione anno 2024/2025 "Netàre"

### **Zona di produzione**

Situata nella zona collinare del Comune di Bellante, Teramo - Abruzzo.

### **Varietà**

Frantoio, Leccino, Moraiolo, Leccio del Corno, Tortiglione.

### **Metodo di raccolta**

Le olive sono raccolte a mano quando sono al giusto grado di maturazione.

### **Lavorazione**

Estratto entro 24 ore dalla raccolta ad una temperatura inferiore a 27° C.

### **Caratteristiche gustative**

Fruttato verde, fragrante, fresco.  
In bocca equilibrato con note di amaro e piccante

### **Consigli**

È indicato per piatti a base di legumi, zuppe, insalate, a crudo.

## NÈTARE

### **Tipology**

Extra virgin olive oil, production year 2024/2025 "Netàre"

### **Geographical production area**

Located in gentle hills of Bellante, Teramo - Abruzzo.

### **Varieties**

Frantoio, Leccino, Moraiolo, Leccio del Corno, Tortiglione.

### **Harvest**

The olives are hand-picked at the optimal stage of ripeness.

### **Working**

Extracted within 24 hours of harvesting at a temperature below 27°C.

### **Characteristics**

Green fruity, fragrant, and fresh.  
Well-balanced on the palate with bitter and spicy notes.

### **Suggestions**

Ideal for dishes based on legumes, soups, salads, and as a finishing oil.