

Soleyon

PROFILO DELL'OLIO



SOLEYON

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO

PRODOTTO IN ITALIA



Mastroberardino
1876

SOLEYON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Dove l'ulivo si inerpicava, più che la vite, nelle colline verdi d'Irpinia, all'interno della tenuta di Mirabella Eclano nasce Soleyon naturale condimento per la cucina mediterranea.

CLASSIFICAZIONE

Olio extravergine di oliva dell'Irpinia

CULTIVAR

Ravece, Ogliarola e Leccino

OLIVETO

Mirabella Eclano

CONDUZIONE

Biologica

TERRENO

Le tenute per la produzione dell'olio Soleyon sono situate su un terreno franco-limoso, tufaceo e ricco di elementi minerali, con un'esposizione a Sud-Ovest e su altitudini medie di 400 m s.l.m.

RACCOLTA

Manuale, durante l'invasatura

FRANGITURA E DECANTAZIONE

Frangitura con macina di pietra e premitura a freddo. Decantazione naturale senza filtrazione.

CARATTERI SENSORIALI

IL COLORE

Verde brillante

IL PROFUMO

Fragrante aroma di erba,mediamente fruttato con sentori di foglia di pomodoro, carciofo e salvia

IL SAPORE

Caldo e fruttato, di consistenza vellutata e buona saporosità con note di piccante e amaro

ABBINAMENTI

Antipasti

- Bruschette al pomodoro, insalate di mare

Primi piatti

- Zuppe e minestrone

Secondi piatti

- Carpacci e grigliate di carne e pesce

[SCARICA BROCHURE](#)

LA TENUTA

È la principale azienda agricola di proprietà della famiglia Mastroberardino, nel cuore dell'areale del Taurasi DOCG.

Epicentro della produzione, della ricerca e della sperimentazione sull'Aglianico, questa tenuta si sviluppa su più colline con diverse esposizioni ed è dedicata alla produzione di varietà a bacca rossa sui versanti caratterizzati da suoli con maggiore presenza di sostanza organica e matrice vulcanica, nonché di varietà a bacca bianca nelle zone in cui i terreni si presentano più calcarei e argillosi.

L'azienda di Mirabella è dedicata anche ad accogliere 4 ettari

di piante di ulivo per la produzione dell'olio extravergine Soleyon, da varietà autoctone Ravece ed Ogliarola.

Mirabella Eclano

Estensione della tenuta: 7 ettari

Suolo: Franco-limoso, tufaceo, ricco di elementi minerali

Cultivar: Ravece, Ogliarola e Leccino

Esposizione: Sud-Ovest

Altitudine: 400 m s.l.m.