

FRANTOIANI *del* VULTURE
Basilicata



VULTURE DOP

FRANTOIANI *del* VULTURE
Basilicata



OLIO VÙ, LA QUALITÀ
E L'ECCELLENZA ITALIANA
DELL'OLIO DOP DEL VULTURE

*Non c'è grandezza dove non c'è
semplicità, bontà e verità*

FRANTOIANI del VULTURE
Basilicata

I FRANTOIANI DEL VULTURE

Gli olivicoltori del Vulture si sono uniti
per difendere la qualità dell'olio di questa terra,
promuovendone lo sviluppo e l'innovazione,
nel rispetto della millenaria tradizione di questa attività.

Sono anche custodi del paesaggio del Vulture
che rendono vitale e fertile con il loro operato,
riservando alla produzione di questo prezioso alimento
un'attenzione quasi devota.

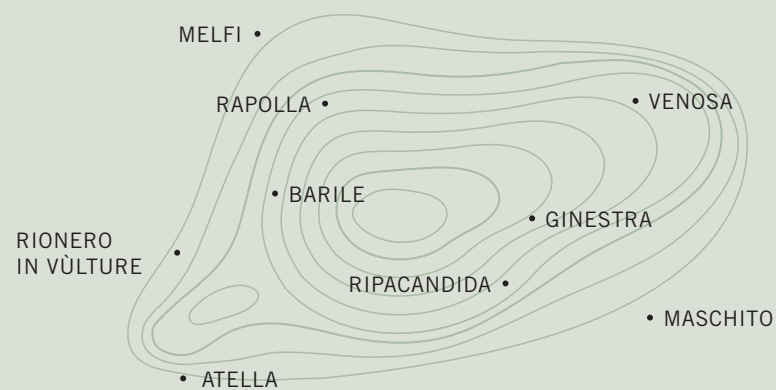




FRANTOIANI *del VULTURE*
Basilicata

IL VULTURE

Il Monte Vulture è un vulcano spento situato in Basilicata, nel cuore dell'Italia meridionale. Le colline che lo circondano, formatesi in seguito alle numerose eruzioni del vulcano, presentano caratteristiche particolari che le rendono perfette per l'agricoltura. Esse sono infatti coperte da splendidi vigneti (da cui si ricava il famoso Aglianico del Vulture) e da secolari uliveti, dai quali si estrae un olio di oliva di altissima e raffinata qualità.





FRANTOIANI del VULTURE
Basilicata



1

VULTURE DOP

Vù, il primo olio extravergine
di oliva Dop della Basilicata.

FRANTOIANI del VULTURE
Basilicata

UN OLIO PER SCOPRIRE LA SEMPLICITÀ DEI SAPORI ITALIANI

VÙ OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP

L'olio extravergine d'oliva del Vùture, di altissima qualità, è unico al mondo in quanto espressione di cultivar olivicole tipiche della regione. Alle pendici del vulcano, la delicatezza del gusto dell'olio di Ogliarola si fonde con la fragranza ed il sapore lievemente fruttato delle altre varietà locali, dando vita ad un prodotto organoletticamente equilibrato e armonioso.

60 %

Ogliarola del Vùture

40 %

Coratina, Cima di Melfi, Palmarola, Provenzale, Leccino, Frantoio, Cannellino, Rotondella, Nocellara, Ladolia

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

ACIDITÀ

espressa in acido oleico $\leq 0,5\%$

INDICE DI PEROSSIDI

(mEq di O_2 /Kg): ≤ 10

POLIFENOLI TOTALI ≥ 150

K 232 ≤ 2

VALUTAZIONI ORGANOLETTICHE

COLORE

giallo ambrato con riflessi verdi

FRUTTATO

mediana 4-6, con eventuale note d'erba falciata moderato

AMARO

debole/moderato, mediana 2-6

PICCANTE

debole/moderato, mediana 2-6



FRANTOIANI del VULTURE
Basilicata

VÙ GOURMET OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Per i gourmet più esigenti.

Olio Vù è disponibile in una raffinata confezione in vetro trasparente, con tappo salvagoccia in legno e completa dell'indispensabile cofanetto di protezione. Un design pulito ed essenziale, che sottolinea le specifiche caratteristiche del prodotto, elegante tanto nell'abito quanto nella sostanza, esaltandone l'unicità.



FRANTOIANI *del VULTURE*
Basilicata



VÙ

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
A DENOMINAZIONE PROTETTA

Il profumo intenso e fruttato, il colore oro e le sue qualità organolettiche rappresentano l'orgoglio di una terra agricola dedita da sempre all'olio e da sempre vocata alla qualità.

250 ML / 500 ML / 750 ML



VÙ GOURMET

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
A DENOMINAZIONE PROTETTA

Di altissima qualità, dal profumo molto intenso e fruttato, denso e di colore oro pieno. Rivolto a tutti coloro che vogliono sulla loro tavola un olio particolarmente pregiato e con un design esclusivo.

500 ML



VÙ COFANETTO PRESTIGE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
A DENOMINAZIONE PROTETTA

Un abbinamento di due diverse confezioni di olio per gustare al meglio l'intensità ed il profumo dell'olio Vù.

500 ML + 750 ML

I NOSTRI SAPORI DIRETTAMENTE A CASA TUA

SHOP ONLINE:

www.oliovu.com





Frantoiani del Vulture Srl

Contrada Le Tuffarelle
85029 Venosa (PZ)
Basilicata, Italy

T. +39 0972 32 639
F. +39 0972 32 639
info@oliovu.com

oliovu.com



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE BASILICATA



Basilicata 2007 | 2013