



**Serra
Maddalena**
AZIENDA AGRICOLA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



PRODOTTO
100% ITALIANO

AZIENDA AGRICOLA FRANZA FERNANDO
SERRA MADDALENA OLIO EXTRAVERGINE D' OLIVA

VIA MAZZINI, 70 - 73059 UGENTO (LE) PUGLIA, ITALY

TEL/FAX: +39 0833 556781

CELL: +39 329 3174690 - +39 320 6287647

www.serramaddalena.it

info@serramaddalena.it

PER DEGUSTARE L'OLIO

PERIODO ESTIVO: Torre San Giovanni, frazione di Ugento (LE) in via C.Beccaria n° 2

PERIODO INVERNALE: Ugento (LE) in via M.Pugliese n°41

È gradita prenotazione.

**Serra
Maddalena**
AZIENDA AGRICOLA



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Serra Maddalena, tre generazioni al lavoro

Ad Ugento, sul litorale ionico della provincia di Lecce, sorge l'azienda Serra Maddalena della famiglia Franza Fernando. Tra ulivi secolari dal tronco intrecciato e rugoso, la terra rossa arsa dal sole e i muretti a secco che segnano i confini delle proprietà agricole, Fernando ha ereditato l'arte di coltivare la pianta più preziosa che la natura offre in questo territorio, secondo le più moderne tecniche agronomiche.

Olive raccolte e molite in giornata

La conduzione in campo avviene secondo il sistema di lotta integrata, limitando l'impiego di prodotti fitosanitari e adottando misure rispettose degli equilibri naturali. La raccolta avviene direttamente dall'albero tramite bacchiatore meccanico. Inizia la terza decade di ottobre, quando le olive raggiungono il massimo delle loro proprietà organolettiche. Molite in frantoio, sono estratte "a freddo" ad una temperatura di 27°C entro le 12 ore dal raccolto.

Selezionato, medio, elegante

"L'olio extravergine di oliva Serra Maddalena di colore verde con riflessi gialli, all'olfatto si esprime con un deciso aroma fruttato di media maturazione, con impressioni erbacee e di pomodoro e carciofo. L'intensità olfattiva è confermata in bocca. Alla consistenza della pasta, morbida e fluida, si accompagna un'equilibrata sequenza di amaro e piccante di media persistenza". Dalla guida agli extravergini 2011 "Slow Food editore"

Perfetto per il condimento di ogni piatto della cucina mediterranea arricchito di gusto e personalità. Particolarmente indicato su contorni come insalate e verdure, secondi di pesce e carne ai ferri su bruschette e "frise" pugliesi.

Certificazione UNI EN ISO 22005:08 Tracciabilità Unaprol

Inviando un sms con il lotto di produzione in etichetta al numero 340.5163169 è possibile ricevere tutte le informazioni sulle fasi di produzione dell'olio extra vergine d'oliva Serra Maddalena, ripercorrendo il processo produttivo a ritroso: dal prodotto finito all'origine della materia. L'azienda, infatti, aderisce al sistema di tracciabilità Unaprol che certifica e garantisce la filiera dei prodotti agroalimentari assicurando trasparenza verso i consumatori.

Distribuzione

BOTTIGLIA DA 10 CL.
BOTTIGLIA DA 25 CL.
BOTTIGLIA DA 50 CL.
BOTTIGLIA DA 75 CL.
LATTA DA 5 LT.

OLIO DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE
OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE
E UNICAMENTE MEDIANTE
PROCEDIMENTI MECCANICI.

OLIO ESTRATTO IN ITALIA
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA



Caratteristiche

Test organolettico

Fruttato: Medio
Piccante: Medio

Varietà delle olive

Ogliarola leccese
Cellina di Nardò

Riconoscimenti

Menzione di qualità all'**Oro della Puglia** (2011)

Menzione di qualità all'**Oro d'Italia** (2011)

Riconoscimento 2 Olive (su tre) **Guida agli extravergini 2011 Slow Food Editore**