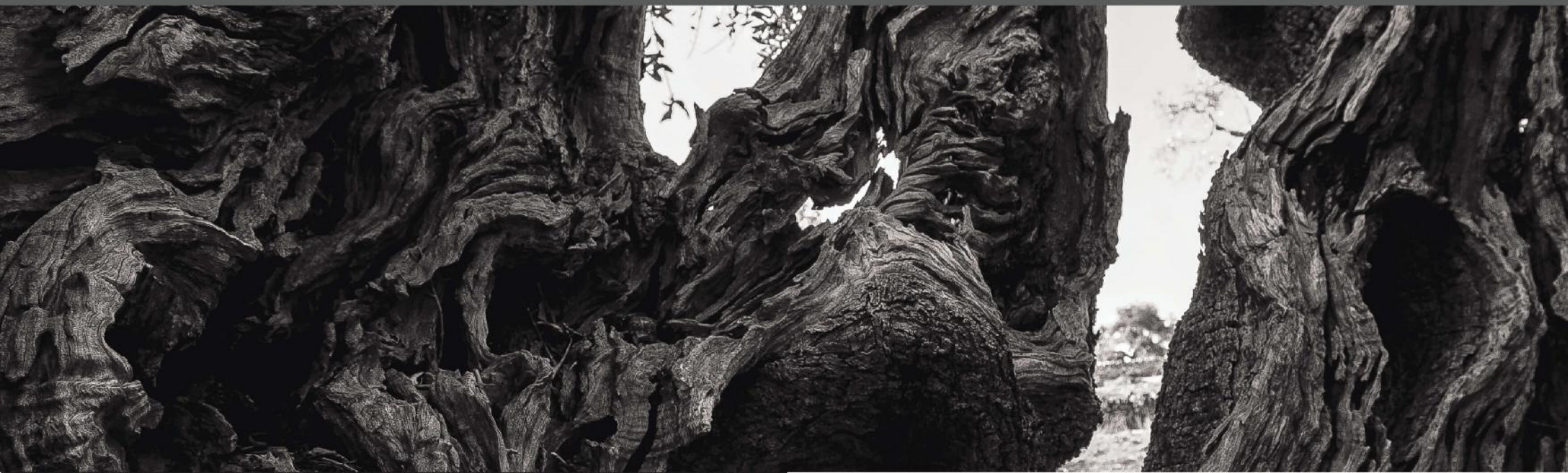
EXTRAVERGINE di PUGLIA

Azienda Agricola Savoia

SAVOIA



La Masseria

La vita quotidiana e il lavoro si mescolano nella Masseria Savoia, risalente alla fine del '700.
Dal 1909 questo storico complesso abitativo ospita la nostra attività produttiva e la nostra vita quotidiana.
In questo splendido ambiente, ricco di storia e natura, produciamo gli oli extravergine di oliva Savoia.

La superficie dell'azienda, circa sessanta ettari, ospita quasi 10.000 ulivi. Le 2.500 piante secolari – maestosi ulivi saraceni – ben si integrano con i nuovi impianti olivicoli, costituendo un paesaggio rurale di estrema bellezza. Da quattro generazioni coltiviamo gli ulivi secolari e le piante più giovani per produrre olio extravergine e monovarietali.

Il nostro progetto è l'olio d'oliva pugliese di qualità, frutto di una cultura rispettosa del patrimonio naturale che abbiamo ereditato.
Siamo un'azienda a filiera corta: tutta la produzione è svolta all'interno della nostra sede: dalla coltivazione, alla raccolta, alla trasformazione e infine al confezionamento.

Zenzero Ed Extravergine

Abbiamo scelto il nostro miglior extravergine, ricco dei tipici sentori erbacei, con note di mandorla e carciofo; vi abbiamo tuffato la radice di zenzero con il suo aroma fresco e pungente e ne abbiamo ottenuto un prodotto singolare, perfetto per regalare un dettaglio prezioso alla nostra cucina.

PACKAGING
Bottiglia Lia da 100 ml in vetro trasparente con tappo in legno ed etichetta impreziosita con dettagli in lamina oro e vernice lucida bianca.

VARIETÀ DI OLIVE (CULTIVAR)
Leccino e Carolea

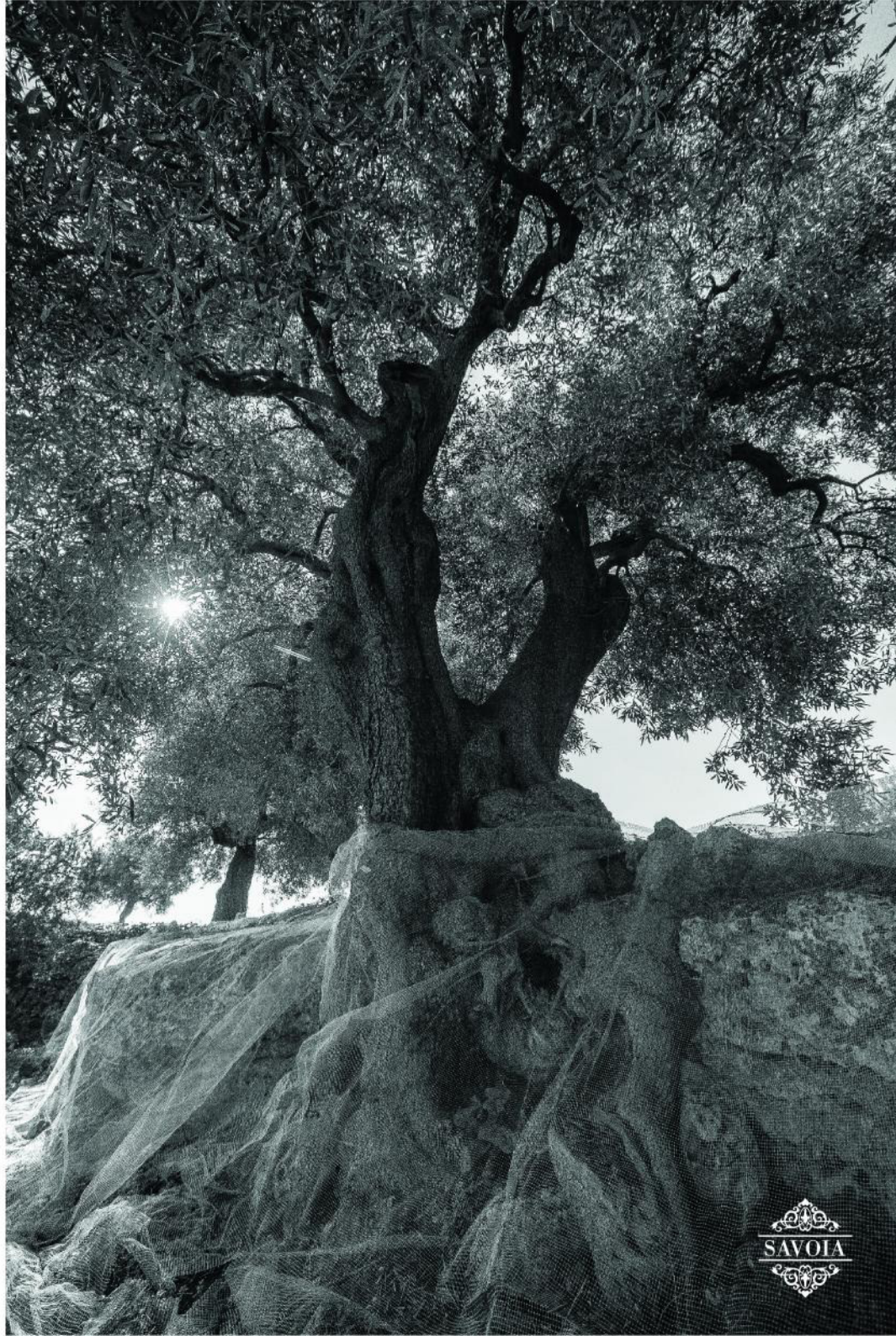
PERIODO DI RACCOLTA
Prima e seconda decade di ottobre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Olio extra vergine di oliva dal fruttato medio e lievemente amaro, arricchito con il piccante intenso e acceso dello zenzero, in grado di lasciare in bocca un sapore fresco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Insalate, piatti a base di pesce, carni bianche, crudité.

FORMATI
Bottiglia 0,10 lt

CONSERVAZIONE
Conservare in luogo fresco, al riparo dalla luce e dal calore, preferibilmente evitando bruschi sbalzi termici e temperature eccessivamente basse.



I Centellinati

Oli Extravergine Monovarietali

"Bere a piccolissimi sorsi e assaporando" (dizionario Treccani). Da qui derivano le espressioni: 'centellinare le parole, un bicchiere di vino...'.
L'idea di dosare qualcosa di prezioso ha ispirato la nostra linea di Centellinati. Tre extravergine monovarietali, cioè ricavati dalla selezione di un'unica varietà di olive: Centellinato Coratina, Peranzana e Ogliarola.

I monovarietali valorizzano al meglio il nostro patrimonio olivicolo ed esprimono tutte le caratteristiche del nostro territorio. Ogni varietà ha la sua personalità: odori e sapori differenti che possono essere esaltati da abbinamenti specifici.

Con le mini lattine da 100 ml abbiamo scelto di interpretare un rapporto “emozionale” con il cibo, fatto di piccoli formati, ammiccanti, curati nell’estetica e in grado di richiamare l’emotività, non soltanto il gusto. L’olio, quindi, da prodotto alimentare diventa un emblema “tascabile” della Puglia ed elemento simbolico del territorio di provenienza.

I Centellinati

Monovarietale Peranzana

La Peranzana è una cultivar nota anche con il nome "Provenzale". Si narra, infatti, sia stata importata dalla Provenza nell'Alto Tavoliere pugliese intorno al 1700, diventando una delle più diffuse e prestigiose varietà pugliesi.

PACKAGING
Raffinata bottiglia tipo bordolese tronco-conica, di colore verde con tappo antirabbocco nero opaco, etichetta in PVC antiolio semilucida viola e dal finish metallizzato, con stampa in rilievo bianco lucido.

VARIETÀ DI OLIVE (CULTIVAR)
100% Peranzana

PERIODO DI RACCOLTA
Mese di ottobre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Olio elegante, caratterizzato da un livello medio-elevato di fruttato e da uno spiccato profumo di oliva verde e di erba fresca, arricchito al gusto da sentori di rucola, pomodoro acerbo e carciofo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Perfetto per accompagnare pesce, formaggi non stagionati, verdure dal sapore delicato.

FORMATI
Bottiglia 0,5 lt, Bottiglia 0,25 lt, Mini lattina 0,10 lt

CONSERVAZIONE
Conservare in luogo fresco, al riparo dalla luce e dal calore, preferibilmente evitando bruschi sbalzi termici e temperature eccessivamente basse.

I Centellinati

Monovarietale Ogliarola

Gli ulivi monumentali della piana di Monopoli, Fasano e Ostuni appartengono a questa varietà: "Ogliarola Salentina". Questi maestosi alberi plurisecolari, importati in Puglia già intorno al 1400, rappresentano il simbolo vivente del connubio tra olivicoltore, pianta e insediamento umano.

PACKAGING
Raffinata bottiglia tipo bordolese tronco-conica, di colore verde con tappo antirabbocco nero opaco, etichetta in PVC antiolio semilucida bianco perlato e dal finish metallizzato, con stampa in rilievo nero lucido.

VARIETÀ DI OLIVE (CULTIVAR)
100% Ogliarola Salentina

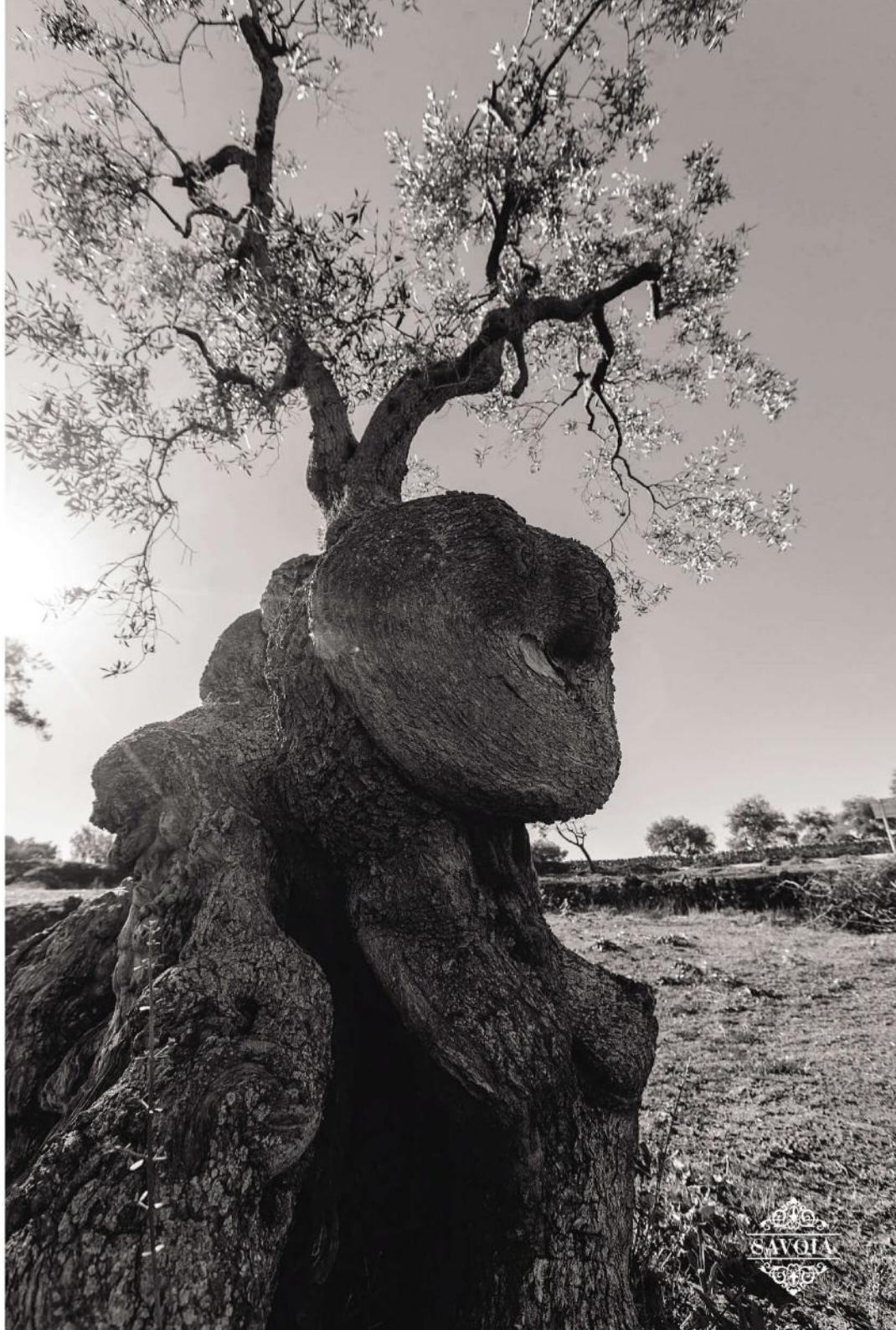
PERIODO DI RACCOLTA
Ottobre, novembre, dicembre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Olio elegante, caratterizzato da un livello medio-elevato di fruttato e da uno spiccato profumo di oliva verde e di erba fresca, arricchito al gusto da sentori di rucola, pomodoro acerbo e carciofo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Olio caratterizzato da un fruttato delicato con sentori erbacei e floreali di frutti rossi, mediamente amaro, lievemente piccante, dal retrogusto di mandorla secca.

FORMATI
Bottiglia 0,5 lt, Bottiglia 0,25 lt, Mini lattina 0,10 lt

CONSERVAZIONE
Conservare in luogo fresco, al riparo dalla luce e dal calore, preferibilmente evitando bruschi sbalzi termici e temperature eccessivamente basse.



I Centellinati

Monovarietale Coratina

Varietà originaria della città di Corato, nel nord barese, la "Coratina" è largamente diffusa e tanto apprezzata sia dal punto di vista produttivo, che per l'alta qualità dell'olio che se ne ricava. È probabilmente tra le più note cultivar pugliesi nel mondo.

PACKAGING
Raffinata bottiglia tipo bordolese tronco-conica, di colore verde con tappo antirabbocco nero opaco, etichetta in PVC antiolio semilucida gialla e dal finish metallizzato, con stampa in rilievo bianco lucido.

VARIETÀ DI OLIVE (CULTIVAR)
100% Coratina

PERIODO DI RACCOLTA
Mese di novembre – prima decade di dicembre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Olio decisamente strutturato, caratterizzato da un livello intenso di fruttato, marcatamente amaro e piccante nel gusto, vivace nel profumo verde erbaceo, con sentori di cicoria, rucola e mandorla amara.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ideale per valorizzare secondi piatti di carne, zuppe di legumi, vellutate di verdura, bruschette; per accompagnare ingredienti dal gusto vigoroso quali funghi, alici, formaggi stagionati o semplicemente per apprezzare un livello intenso di fruttato tendente al piccante su una buona insalata a crudo o su uno spaghetto aglio, olio e peperoncino.

FORMATI
Bottiglia 0,5 lt, Bottiglia 0,25 lt, Mini lattina 0,10 lt

CONSERVAZIONE
Conservare in luogo fresco, al riparo dalla luce e dal calore, preferibilmente evitando bruschi sbalzi termici e temperature eccessivamente basse.

Il PrimEvo

Olio novello biologico ricavato da olive raccolte verdi, spremute in giornata e imbottigliate subito dopo la molitura, non è filtrato, né decantato.
Commercializzato esclusivamente nel periodo che va dall'inizio della raccolta sino alla fine di febbraio.

PACKAGING
Raffinata bottiglia tipo bordolese tronco-conica, di colore verde con tappo antirabbocco nero opaco, etichetta romboidale con elementi in rilievo e dettagli in oro satinato.

VARIETÀ DI OLIVE (CULTIVAR)
Carolea, leccino e frantoio

PERIODO DI RACCOLTA
Ottobre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Dal profumo fruttato moderatamente erbaceo, mediamente piccante e amaro al gusto, dal colore verde pieno e velato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Il PrimEvo è un extravergine molto intenso nei sapori e nei profumi, portato in tavola a poche ore dalla spremitura. È ideale per chi voglia riscoprire su ogni piatto il gusto più autentico dell'olio appena spremuto.

FORMATI
Bottiglia 0,50 lt

CONSERVAZIONE
Conservare in luogo fresco, al riparo dalla luce e dal calore, preferibilmente evitando bruschi sbalzi termici e temperature eccessivamente basse.

Il Biologico

L'olio extravergine biologico viene prodotto impiegando esclusivamente componenti naturali ed è privo di pesticidi chimici. Le sue caratteristiche organolettiche, nutrizionali e chimiche rendono il prodotto un elemento fondamentale per il benessere del nostro organismo.

PACKAGING
Bottiglia tipo bordolese tronco-conica, di colore verde con tappo antirabbocco nero opaco, etichetta romboidale con elementi in rame satinato.

VARIETÀ DI OLIVE (CULTIVAR)
Carolea, Frantoio, Leccino e Coratina sapientemente dosata.

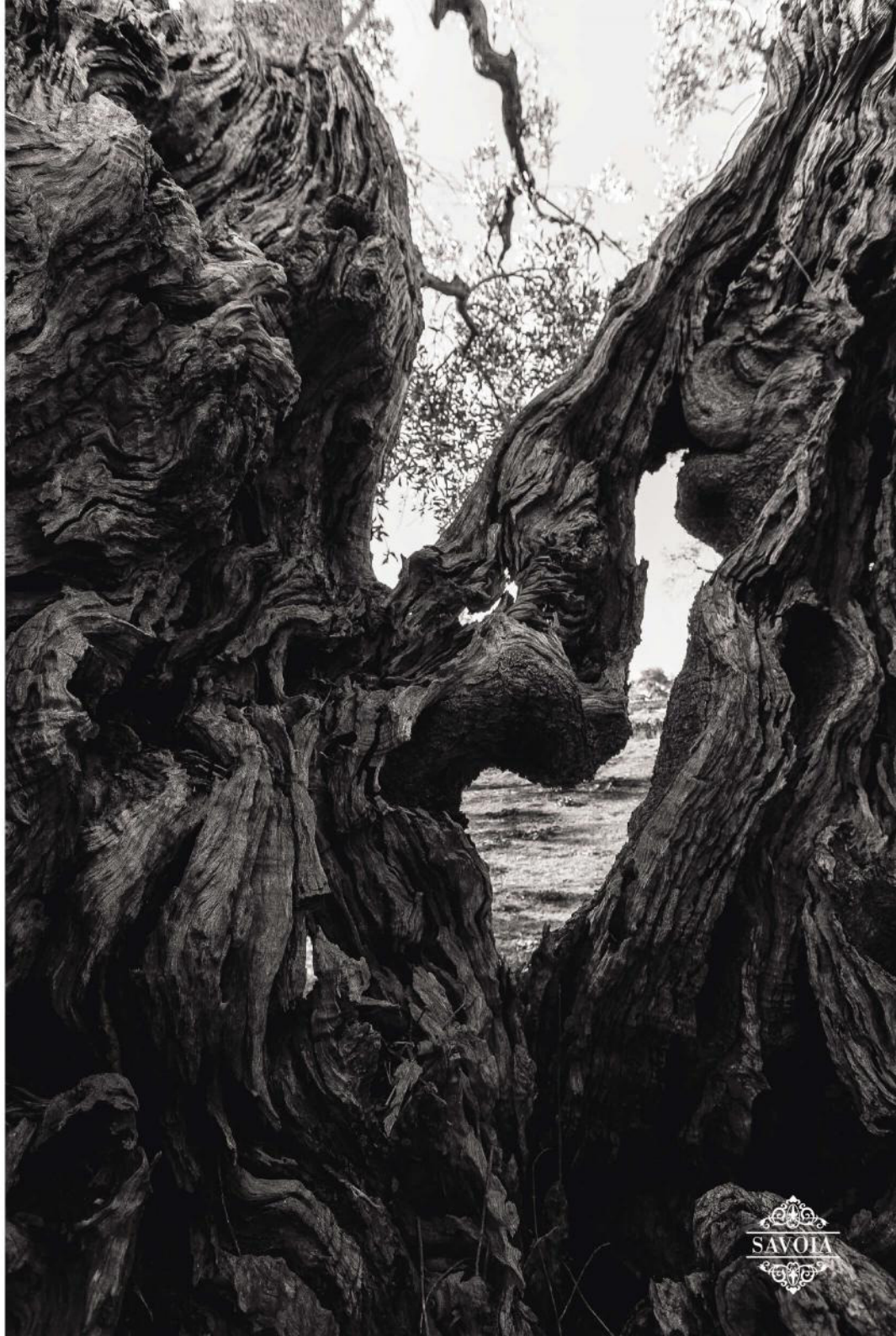
PERIODO DI RACCOLTA
Fine ottobre/metà novembre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Caratterizzato da un fruttato medio, con note erbacee e note di mandarla amara. Gradevole sapore di olive verdi, leggermente amaro e piccante, armonico in tutte le sue componenti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ideale da utilizzare sia in cucina che a tavola, per la preparazione di piatti sia cotti che crudi.

FORMATI
Bottiglia 0,50 lt, Latta 3 lt, Latta 5 lt

CONSERVAZIONE
Conservare in luogo fresco, al riparo dalla luce e dal calore, preferibilmente evitando bruschi sbalzi termici e temperature eccessivamente basse.



Il Classico

Il Classico è un olio extravergine di oliva delicato nel gusto e nel profumo, estremamente versatile sia in cottura che per finiture a crudo.

PACKAGING
In bottiglia verde con etichetta in carta antiolio e dettaglio in lamina d'oro, con tappo a vite.

VARIETÀ DI OLIVE (CULTIVAR)
Ogliarola salentina, Leccino, a cui si aggiunge una piccola percentuale di coratina sapientemente miscelata in base al periodo di imbottigliamento.

PERIODO DI RACCOLTA
Novembre - dicembre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
È un olio gentile ma piacevolmente fruttato, dal colore giallo oro con riflessi di verde, dall'aroma tipicamente delicato e leggero, che non altera i profumi dei piatti a cui si abbina.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Olio estremamente versatile, in grado di esaltare gli ingredienti a cui si accompagna, senza alterarne i sapori. Consigliato per uso a crudo su carpacci, insalate fresche, crudités, ma anche in cottura.

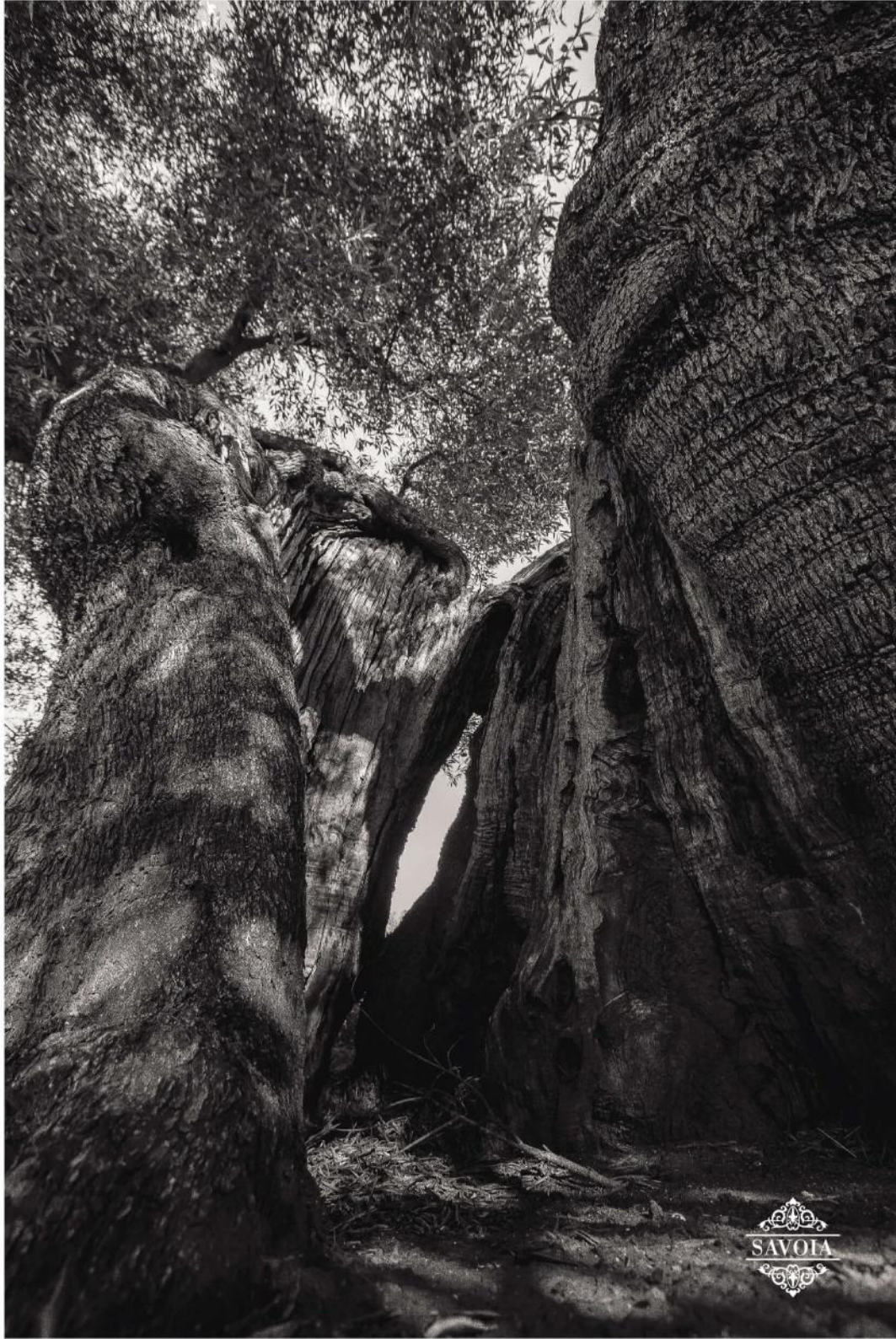
FORMATI
Bottiglia 1lt, Latta 3 lt, Latta 5 lt

CONSERVAZIONE
Conservare in luogo fresco, al riparo dalla luce e dal calore, preferibilmente evitando bruschi sbalzi termici e temperature eccessivamente basse.

Un Frantoio Per Amico

Ci piacerebbe diventare il vostro "frantoio di fiducia", per questo abbiamo scelto di aprire le porte della nostra masseria e del territorio che ci ospita.
Da qui è nato il progetto "un frantoio per amico", che vi permetterà di conoscere le nostre specialità, di riacquistarle durante l'anno ad un prezzo scontato, di partecipare ad una visita guidata in azienda con una esperienza di assaggio, infine di ricevere una fotografia suggestiva di un ulivo secolare.

La proposta prevede, in dettaglio:
- Invio dei nostri **extravergine in tre diversi periodi dell'anno**: in tutto 6 bottiglie assortite da 0,50 lt, due mini formati da 100 ml e un prodotto a sorpresa.
- Diritto al **10% di sconto su tutti gli acquisti aggiuntivi** rispetto ai prodotti inviati in omaggio.
- **Visita guidata** in masseria e frantoio ipogeo con assaggio.
- **Adozione simbolica di un albero** della nostra azienda.
- **Stampa fotografica di un ulivo secolare** dei nostri terreni.



Extravergine E Non Solo

- Coltivazione, produzione e imbottigliamento di olio extravergine biologico e monovarietale;
- Molitura di olive e imbottigliamento conto terzi;
- Visite guidate alla scoperta della nostra masseria, degli uliveti secolari, del moderno impianto produttivo e dell'antico frantoio ipogeo;
- Degustazioni;
- Su prenotazione accogliamo i visitatori anche il fine settimana e nei giorni festivi.

SAVOIA

Azienda Agricola Savoia
Fasano (BR), Puglia - Italia
Whatsapp +39 333 544 50 08
info@oliosavoia.com
Web: www.oliosavoia.com
Fb: Extravergine Savoia
Instagram: extraverginesavoia