

## **Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar**

La “filosofia” e la volontà di Bruno Pistoni è quella di proporre oli biodiversi, derivanti da singole varietà (monovarietali). La ricerca e l’esperienza hanno confermato che, nonostante tutte le piante siano tra loro simili, interiormente si differenziano notevolmente. Le varietà diverse, in funzione anche dei microclimi e delle composizioni dei terreni dove dimorano (i famosi “terroir”), danno origine ad oli di diversa organoletticità, e perciò “diversi” tra loro.

La scelta si basa non più su oli le cui olive sono mischiate senza senso (blend), ma su un trattamento individualizzato, in modo da esaltarne la varietà autoctona o alloctona in funzione della propria caratteristica.

ABRUZZO (Intosso)

BASILICATA (Majatica)

CAMPANIA (Ortice)

LAZIO (Canino)

PUGLIA (Cerasuola)

PUGLIA (Coratina)

PUGLIA (Leccino)

PUGLIA (Nociara)

PUGLIA (Ogliarola)

PUGLIA (Ogliarola garganica)

SICILIA (Cerasuola)

UMBRIA (Moraiolo)