



IL NOSTRO OLIO

Le olive raccolte nella nostra azienda sono esclusivamente di una specifica varietà nostrana, Cellina di Nardò, una qualità che produce un tipico olio extravergine molto apprezzato dagli esperti per le sue caratteristiche. L'extra vergine di Cellina di Nardò alla vista appare limpido e di colore verde con riflessi dorati, al naso si coglie subito una nota di erba appena sfalciata e mandorle; in bocca è dolce con una lieve nota piccante in chiusura.

Le nostre olive, raggiunto il giusto grado di maturazione, vengono raccolte direttamente dalla pianta a mano, selezionate e portate in frantoio il giorno stesso della raccolta e molite immediatamente a freddo con mezzi meccanici: tali accorgimenti ci permettono di ottenere una vera e propria "spremuta di olive", ricca di sostanze nutrizionali, di purezza e di aroma.



ACQUISTO ON LINE

I nostri olii non sono reperibili nel commercio tradizionale né tanto meno nella grande distribuzione. Ci rivolgiamo direttamente ad un consumatore esigente che, attento alla qualità della vita, ha scelto come regola prevenzione salutistica e benessere.

E' pertanto possibile acquistare comodamente il nostro olio dal sito internet: www.tenutaserradei.com.



Sede Produttiva e Bed & Breakfast

Contrada Lo Muccio - TORCHIAROLO (Br)

Tel. +39 393 900 3479
www.tenutaserradei.com
info@tenutaserradei.com
Skype: tenutaserradei



L'ORO D'ITALIA 2014

ATTESTATO DI QUALITÀ
Tipologia: Monovarietali
Categoria: Fruttato leggero

L'ORO D'ITALIA 2013
3° Classificato
Tipologia: Monovarietali
Categoria: Fruttato leggero

L'ORO DELLA PUGLIA 2013
2° Classificato
Tipologia: Monovarietali
Categoria: Fruttato leggero

L'ORO DEL SALENTO 2013
2° Classificato
Tipologia: Monovarietali
Categoria: Fruttato leggero

L'ORO DEI DUE MARI 2013
1° Classificato
Tipologia: Monovarietali
Categoria: Fruttato leggero



Produzione e vendita di Olio Extravergine di categoria superiore in conversione biologica



TENUTA AGRICOLA SERRADEI

L'Azienda Agricola **Tenuta Serradei** ha le sue coltivazioni nel nord del Salento tra i comuni di Lecce e Brindisi, in un territorio particolarmente vocato all'agricoltura ed in particolare alla produzione di olio di qualità e vino.

I nostri ulivi, belli come sculture, contorti dal tempo e dal vento che porta spesso il profumo del mare, sono la nostra passione, come non innamorarsi di loro?

Ed è per questo grande amore che abbiamo verso di loro e verso quella bellissima e accogliente terra che li ospita, che abbiamo iniziato a produrre un olio extravergine di oliva di altissima qualità, anche se in quantità molto limitate proprio per poter seguire tutte le fasi della produzione in modo assolutamente corretto: ed è la qualità l'aspetto più importante che ha ispirato la nostra passione nel diventare produttori di olio.

L'olio è il frutto di un clima generoso, ma anche il risultato di grande lavoro e dedizione da parte di chi, con amore e rispetto, coltiva e cura questi autentici monumenti della natura.



OLIO DEL PROPRIETARIO

I profumi sono fini ed eleganti, esprimono netta la foglia fresca con sentori di ortica, rafano e stimolazioni aromatiche di erbe officinali. In bocca è potente ed avvolgente, caratterizzato da toni vegetali di carciofo, cardo selvatico e cicoria, arricchiti da note fruttate di mandorla dolce. Il gusto complesso è armonizzato da note amare e piccanti in perfetto equilibrio, con una decisa persistenza del fruttato.

Ne "**L'olio del proprietario**" origine e terroir diventano i pilastri portanti di una filosofia aziendale alla base della quale vi è la convinzione che un buon olio extravergine di oliva debba anche essere in grado di comunicare una storia, quella personale di chi lo produce e quella collettiva di una terra e di un popolo.

Disponibile in bottiglie da 0,50 e 0,75 litri, e in confezioni da 3 e 5 litri.



OLIO LO MUCCIO

L'olio "**Lo Muccio**", viene sapientemente ottenuto attraverso una accurata selezione dei frutti raccolti al giusto grado di maturazione nel mese di ottobre. Il terreno di medio impasto tendente al sabbioso, dove sussistono piante di olivo centenarie, conferisce a questo prodotto una intensità leggera del fruttato; sensazioni leggere di foglia, erba, amaro; debole o leggera sensazione di piccante. All'olfatto si apre con un delicato fruttato d'oliva con sottili sentori di erbe di campo e toni di frutta matura. È molto armonico con un gusto ampio ed equilibrato, con spiccate note di frutta bianca, mandorla dolce e nocciola. In finale si rileva con note di amaro piccante. È un olio che si presta a molte applicazioni culinarie, particolarmente indicato sulle verdure cotte e crude, su primi piatti, pesce lesso e arrostito, carni lessate. Un olio da utilizzare quotidianamente con la consapevolezza di chi ha a cuore la salute di tutta la famiglia.

Disponibile in bottiglie da 0,50 e 0,75 litri, e in confezioni da 3 e 5 litri.

