



agrie

GLI EXTRAVERGINI



Aloise

*“Il militare Aloise, sul carro dei vincitori,
torna in terra natia a riassaporare il sale
degli spruzzi al finir dell'estate.
Torna a cercar traccia di quel sapore
materno dimenticato.
Scorge la Cattedrale e il silenzio tra
i viottoli che portano al mare.”*



0,1 l

0,25 l

0,75 l

Aloise

Denominazione

Aloise

Categoria Commerciale

Olio Extravergine d'Oliva
I.O.O. % Tracciato Alta Qualità Italiano

Varietà

Blending di Cellina di Nardò e Ogliarola Salentina

Colore

Dorato con riflessi verdi

Imballaggio

Bottiglia da 0,1l / 0,75l / 0,25l

Descrizione Profumo/Sapore

Sentori olfattivi di oliva matura e mandorla
Corposo al gusto, con fragranze erbacee e floreali di campo

Abbinamento

Esalta piatti come gamberetti con rucola e parmigiano,
pesce grigliato o al forno, carni bianche con
contorno di verdure crude o lesse



Area di produzione

Penisola Salento / Lecce / Italy

Altimetria

90 m s.l.m.

Tessuto del terreno

Carsico / Calcareo

N. Piante/Età

995 / misto nuovo impianto e alberi secolari

Sistema di Allevamento

Vaso Policonico

Epoca di raccolta

Ottobre/Novembre

Metodo di raccolta

Meccanica e manuale agevolata

Sistema di estrazione

Ciclo continuo a due fasi

Temperatura di estrazione

Estrazione a freddo (< 27°C)

Modalità di conservazione

Silos in Acciaio INOX sotto azoto

Imbottigliamento

Decantato, nessun tipo di stabilizzazione



Colangelo

“Colangelo, barba lunga come reti strascicate nel mare d’ Oriente e occhi di lama azzurra incastonati tra gli scogli della roccia.

Ne han viste di barche, i suoi occhi, ma quel giorno quelle scialuppe che solcavano il mare gli erano sconosciute.”



0,1 l

0,25 l

0,75 l

3 l • 5 l

Colangelo

Denominazione

Colangelo

Categoria Commerciale

Olio Extravergine d'Oliva

Varietà

Blending di Coratina e Nociara

Colore

Dorato-verde leggermente velato

Imballaggio

Bottiglia da 0,1l / 0,75l / 0,25l

Latte da 3l / 5l

Descrizione

Profumato e morbido al palato con progressiva evoluzione dall'amaro al piccante accompagnato da note erbacee fresche.

Abbinamento

Si abbina bene con carpacci di carne o pesce, pesci grigliati e al forno e verdure lesse come spinaci e zucchine.



Area di produzione

Penisola Salento / Lecce / Italy

Altimetria

82 m s.l.m.

Tessuto del terreno

Carsico / Calcareo

N. Pianta/Età

600 / 20 anni

Sistema di Allevamento

Vaso Policonico

Epoca di raccolta

Novembre

Metodo di raccolta

Meccanica e manuale agevolata

Sistema di estrazione

Ciclo continuo a due fasi

Temperatura di estrazione

Estrazione a freddo (< 27°C)

Modalità di conservazione

Silos in Acciaio INOX sotto azoto

Imbottigliamento

Decantato, nessun tipo di stabilizzazione



Idrusa

*“Idrusa, donna suadente e temeraria.
Tra scaglie di femminile fragilità,
si inerpica sulla cima della sua
affermazione di giovane donna.
Libera nella voluttà dell’amore, pura
nel desiderio di mantenere inalterata la
sua essenza.”.*



0,1 l

0,25 l

0,75 l

3 l • 5 l

Idrusa

Denominazione

Idrusa

Categoria Commerciale

Olio Extravergine d'Oliva

Varietà

Monocultivar Leccino

Colore

Verde tendente al dorato

Imballaggio

Bottiglia da 0,1l / 0,75l / 0,25l

Latte da 3l / 5l

Descrizione Profumo/Sapore

Note olfattive di oliva matura.
Dolce al gusto di media intensità con sentori
mieloso/florealidi media persistenza

Abbinamento

Ottimo per il pinzimonio e come condimento
di insalate delicate e pietanze leggere come
pesce al vapore e carni bianche.



Area di produzione

Penisola Salento / Lecce / Italy

Altimetria

76 m s.l.m.

Tessuto del terreno

Carsico / Calcareo

N. Pianta/Età

350 / 40 anni

Sistema di Allevamento

Vaso Policonico

Epoca di raccolta

Novembre / Dicembre

Metodo di raccolta

Meccanica e manuale agevolata

Sistema di estrazione

Ciclo continuo a due fasi

Temperatura di estrazione

Estrazione a freddo (< 27°C)

Modalità di conservazione

Silos in Acciaio INOX sotto azoto

Imbottigliamento

Decantato, nessun tipo di stabilizzazione



Zurlo

*“Zurlo, uomo valoroso e fedele capitano di battaglia.
Davanti all'avanzata del nemico numeroso, non trema il suo zelo e non vacilla il suo piede.
Incarna così la pienezza della sua chiamata in difesa delle mura della città bella.”*



0,1 l

0,25 l

0,75 l

3 l • 5 l

Zurlo

Denominazione

Zurlo

Categoria Commerciale

Olio Extravergine d'Oliva

Varietà

Monocultivar Coratina

Colore

Dorato velato di verde

Imballaggio

Bottiglia da 0,1l / 0,75l / 0,25l

Latte da 3l / 5l

Descrizione

Caratteristico profumo delle foglie fresche di olivo e cardo.
Al gusto spicca l'oliva dalla sensazione pungente e amarognola di media intensità

Abbinamento

Consigliato sul pane, bruschette, zuppe, minestre di legumi e arrostiti di carne alla brace



Area di produzione

Penisola Salento / Lecce / Italy

Altimetria

82 m s.l.m.

Tessuto del terreno

Carsico / Calcareo

N. Pianta/Età

600 / alberi secolari

Sistema di Allevamento

Vaso Cilindrico

Epoca di raccolta

Ottobre / Novembre

Metodo di raccolta

Meccanica e manuale agevolata

Sistema di estrazione

Ciclo continuo a due fasi

Temperatura di estrazione

Estrazione a freddo (< 27°C)

Modalità di conservazione

Silos in Acciaio INOX sotto azoto

Imbottigliamento

Decantato, nessun tipo di stabilizzazione



agrie

I CONDIMENTI

Aran

Denominazione

Aran

Categoria Commerciale

Olio Extravergine d'Oliva aromatizzato all'arancia

Varietà

Blending di Coratina, Ogliarola e Nociara

Colore

Dorato con alcuni riflessi leggermente arancioni

Imballaggio

Bottiglia da 0,1l / 0,25l



Abbinamento

Ottimo per marinare pollo e anatra
o per le grigliate di pesce



Area di produzione

Penisola Salento / Lecce / Italy

Altimetria

90 m s.l.m.

Tessuto del terreno

Carsico / Calcareo

N. Pianta/Età

600 / alberi secolari

Sistema di Allevamento

Vaso Cilindrico

Epoca di raccolta

Dicembre / Gennaio

Metodo di raccolta

Meccanica e manuale agevolata

Sistema di estrazione e metodo di aromatizzazione

Ciclo continuo a due fasi con aggiunta in fase di gramolatura delle arance sbucciate per l'aromatizzazione

Temperatura di estrazione

Estrazione a freddo (< 27°C)

Modalità di conservazione

Silos in Acciaio INOX sotto azoto

Imbottigliamento

Decantato, nessun tipo di stabilizzazione

Basil

Denominazione

Basil

Categoria Commerciale

Olio Extravergine d'Oliva aromatizzato al basilico

Varietà

Blending di Coratina, Ogliarola e Nociara

Colore

Dorato con riflessi verde chiaro

Imballaggio

Bottiglia da 0,1l / 0,25l



Abbinamento

Perfetto sull'insalata di pomodoro e mozzarella o sul pesce lesso o grigliate di zucchine e melanzane



Area di produzione

Penisola Salento / Lecce / Italy

Altimetria

90 m s.l.m.

Tessuto del terreno

Carsico / Calcareo

N. Pianta/Età

600 / alberi secolari

Sistema di Allevamento

Vaso Cilindrico

Epoca di raccolta

Dicembre / Gennaio

Metodo di raccolta

Meccanica e manuale agevolata

Sistema di estrazione e metodo di aromatizzazione

Ciclo continuo a due fasi e successivo procedimento di infusione delle foglie di basilico (precedentemente essiccate) nell'olio ottenuto dalla spremitura

Temperatura di estrazione

Estrazione a freddo (< 27°C)

Modalità di conservazione

Silos in Acciaio INOX sotto azoto

Imbottigliamento

Decantato, nessun tipo di stabilizzazione

Cima

Denominazione

Cima

Categoria Commerciale

Olio Extravergine d'Oliva aromatizzato alle cime di rapa

Varietà

Blending di Coratina, Ogliarola e Nociara

Colore

Verde scuro velato

Imballaggio

Bottiglia da 0,1l / 0,25l



Abbinamento

Una prelibatezza dal carattere inequivocabile. Da gustare da solo su crostini di pane o nelle zuppe di legumi



Area di produzione

Penisola Salento / Lecce / Italy

Altimetria

90 m s.l.m.

Tessuto del terreno

Carsico / Calcareo

N. Pianta/Età

600 / alberi secolari

Sistema di Allevamento

Vaso Cilindrico

Epoca di raccolta

Dicembre / Gennaio

Metodo di raccolta

Meccanica e manuale agevolata

Sistema di estrazione e metodo di aromatizzazione

Ciclo continuo a due fasi con aggiunta in fase di gramolatura delle cime di rapa per l'aromatizzazione

Temperatura di estrazione

Estrazione a freddo (< 27°C)

Modalità di conservazione

Silos in Acciaio INOX sotto azoto

Imbottigliamento

Decantato, nessun tipo di stabilizzazione

Garly

Denominazione
Garly

Categoria Commerciale
Olio Extravergine d'Oliva aromatizzato all'Aglione

Varietà
Blending di Coratina, Ogliarola e Nociara

Colore
Dorato con alcuni riflessi sul verde

Imballaggio
Bottiglia da 0,1l / 0,25l



Abbinamento

Ideale sulle bruschette e come condimento di una spaghiettata veloce. Ottimo come base per soffritti



Area di produzione
Penisola Salento / Lecce / Italy

Altimetria
90 m s.l.m.

Tessuto del terreno
Carsico / Calcareo

N. Pianta/Età
600 / alberi secolari

Sistema di Allevamento
Vaso Cilindrico

Epoca di raccolta
Dicembre / Gennaio

Metodo di raccolta
Meccanica e manuale agevolata

Sistema di estrazione e metodo di aromatizzazione
Ciclo continuo a due fasi e successivo procedimento d'infusione dell'aglione nell'olio ottenuto dalla spremitura

Temperatura di estrazione
Estrazione a freddo (< 27°C)

Modalità di conservazione
Silos in Acciaio INOX sotto azoto

Imbottigliamento
Decantato, nessun tipo di stabilizzazione

Mint

Denominazione

Mint

Categoria Commerciale

Olio Extravergine d'Oliva aromatizzato alla menta

Varietà

Blending di Coratina, Ogliarola e Nociara

Colore

Verde dorato

Imballaggio

Bottiglia da 0,1l / 0,25l



Abbinamento

Ottimo sulle melanzane grigliate, sui carciofini o insalate estive di sedano e patate



Area di produzione

Penisola Salento / Lecce / Italy

Altimetria

90 m s.l.m.

Tessuto del terreno

Carsico / Calcareo

N. Pianta/Età

600 / alberi secolari

Sistema di Allevamento

Vaso Cilindrico

Epoca di raccolta

Dicembre / Gennaio

Metodo di raccolta

Meccanica e manuale agevolata

Sistema di estrazione e metodo di aromatizzazione

Ciclo continuo a due fasi e successivo procedimento di infusione delle foglie di menta (precedentemente essiccate) nell'olio ottenuto dalla spremitura

Temperatura di estrazione

Estrazione a freddo (< 27°C)

Modalità di conservazione

Silos in Acciaio INOX sotto azoto

Imbottigliamento

Decantato, nessun tipo di stabilizzazione

Monet

Denominazione

Monet

Categoria Commerciale

Olio Extravergine d'Oliva aromatizzato al limone

Varietà

Blending di Coratina, Ogliarola e Nociara

Colore

Dorato tendente al verde

Imballaggio

Bottiglia da 0,1l / 0,25l



Abbinamento

Ottimo per condire insalate, verdure lesse, pesce, carni cotte ai ferri o al vapore



Area di produzione

Penisola Salento / Lecce / Italy

Altimetria

90 m s.l.m.

Tessuto del terreno

Carsico / Calcareo

N. Pianta/Età

600 / alberi secolari

Sistema di Allevamento

Vaso Cilindrico

Epoca di raccolta

Dicembre / Gennaio

Metodo di raccolta

Meccanica e manuale agevolata

Sistema di estrazione e metodo di aromatizzazione

Ciclo continuo a due fasi con aggiunta in fase di gramolatura di limoni sbucciati per l'aromatizzazione

Temperatura di estrazione

Estrazione a freddo (< 27°C)

Modalità di conservazione

Silos in Acciaio INOX sotto azoto

Imbottigliamento

Decantato, nessun tipo di stabilizzazione

Pepè

Denominazione
Pepè

Categoria Commerciale
Olio Extravergine d'Oliva aromatizzato al peperoncino

Varietà
Blending di Coratina, Ogliarola e Nociara

Colore
Dorato tendente al rosso

Imballaggio
Bottiglia da 0,1l / 0,25l



Abbinamento
Aggiunge sapore e brio a qualsiasi piatto di pasta, pizza o carne



Area di produzione
Penisola Salento / Lecce / Italy

Altimetria
90 m s.l.m.

Tessuto del terreno
Carsico / Calcareo

N. Pianta/Età
600 / alberi secolari

Sistema di Allevamento
Vaso Cilindrico

Epoca di raccolta
Dicembre / Gennaio

Metodo di raccolta
Meccanica e manuale agevolata

Sistema di estrazione e metodo di aromatizzazione
Ciclo continuo a due fasi e successivo procedimento di infusione del peperoncino nell'olio ottenuto dalla spremitura

Temperatura di estrazione
Estrazione a freddo (< 27°C)

Modalità di conservazione
Silos in Acciaio INOX sotto azoto

Imbottigliamento
Decantato, nessun tipo di stabilizzazione

Rosemary

Denominazione
Rosemary

Categoria Commerciale
Olio Extravergine d'Oliva aromatizzato al rosemary

Varietà
Blending di Coratina, Ogliarola e Nociara

Colore
Dorato con riflessi verdi

Imballaggio
Bottiglia da 0,1l / 0,25l



Abbinamento

Ideale per il condimento di ogni tipo di carne o pesce, unico sulla focaccia calda, sulle patate al forno o latticini freschi



Area di produzione
Penisola Salento / Lecce / Italy

Altimetria
90 m s.l.m.

Tessuto del terreno
Carsico / Calcareo

N. Pianta/Età
600 / alberi secolari

Sistema di Allevamento
Vaso Cilindrico

Epoca di raccolta
Dicembre / Gennaio

Metodo di raccolta
Meccanica e manuale agevolata

Sistema di estrazione e metodo di aromatizzazione
Ciclo continuo a due fasi con aggiunta in fase di gramolatura di rosmarino per l'aromatizzazione

Temperatura di estrazione
Estrazione a freddo (< 27°C)

Modalità di conservazione
Silos in Acciaio INOX sotto azoto

Imbottigliamento
Decantato, nessun tipo di stabilizzazione



INFO

Azienda Agricola
NICOLA SANTORO

T +39 0836 33 28 48

info@agrie.it

via De Amicis 44, 73020 Cursi (Le), Italy

FOUNDER & CEO

NICOLA SANTORO

M +39 331 59 23 423
nicola.santoro@agrie.it

SALES MANAGER

CHIARA SANTORO

M +39 338 32 55 413
M +44 776 93 90 707
chiara.santoro@agrie.it