



## **A Alberobello nasce "bio", il nuovo monocultivar di Intini**

Protagonista la cultivar Coratina da agricoltura biologica  
raccolta rigorosamente a mano

Alberobello, 12 marzo 2013 - Olio Intini presenta il monocultivar "bio", l'olio extravergine di oliva realizzato da materia prima proveniente **da agricoltura biologica**. Protagonista la **cultivar Coratina**, regina del territorio pugliese, **raccolta rigorosamente a mano** nel mese di novembre.

"**Bio**" serba sorprese inebrianti per il palato e registra un'imponente carica fenolica. Di colore verde con riflessi gialli, è un **Fruttato Medio** di grande complessità. Al naso rivela sentori di carciofo, cardo e oliva verde; mentre al palato si rivela mediamente intenso e persistente, con sensazioni di amaro che lasciano subito posto a una piacevolissima sensazione di piccante. Ottimo se abbinato a piatti di media struttura, come fave e cicoria, carpacci, bruschette, legumi e pesce alla brace.

Come tutti gli altri oli del marchio Intini, "**bio**" viene prodotto grazie all'utilizzo di tecnologie estremamente all'avanguardia, **in totale assenza di ossigeno**, e confezionato tramite una sofisticata linea di imbottigliamento che utilizzando piccole quantità di gas inerte ne garantisce la perfetta conservabilità. Certificato ICEA, "**bio**" è disponibile in bottiglie da 0.50 ml.

Sinuose e raffinate le linee della bottiglia, minimal e moderna l'etichetta, sia nella scelta cromatica sia nei caratteri: evocative entrambe non soltanto dell'innovazione del prodotto, ma anche della storia e della tradizione di cui la famiglia Intini si fa portavoce.

Il frantoio Intini vi aspetta per un viaggio tra antiche macine in pietra e moderne tecnologie, degustazioni e visite guidate alla scoperta di tutti i segreti dell'oro di Puglia.

Per ulteriori info sull'azienda: [www.oliointini.it](http://www.oliointini.it)

Ufficio Stampa:

**MIND THE POP**

Fabrizio Raimondi  
335 389848 – [fabrizio@mindthepop.it](mailto:fabrizio@mindthepop.it)