

Mappa degli Oli d'Oliva AVPA 2022



Gli oli d'oliva con il gusto definito "all'antica", sono degli oli prodotti secondo metodologie tradizionali che costituiscono un patrimonio rurale prezioso. L'AVPA ha sempre dimostrato il suo impegno verso i prodotti riconosciuti sia storicamente che localmente, e ci tiene a presentare questi prodotti aventi pari dignità di altri. Poiché i metodi di produzione tradizionali possono includere delle fasi di fermentazione o di eccessiva maturazione che modificano i profili aromatici degli oli, non si può applicare la scala di maturazione nella stessa maniera. Per gli oli "all'antica" la scala delle ascisse (in basso) mette gli aromi di frutta matura a destra e tutti gli altri aromi a sinistra.