

# 1647 | RADICI D'ECCELLENZA

Olio Extravergine di oliva IGP Puglia



Dal 1647 custodiamo la terra.  
Oggi ne celebriamo l'anima più rara.





1647 non è una semplice data incisa nella storia familiare. È il principio di una visione. Da oltre tre secoli la nostra famiglia preserva uliveti in Puglia, tramandando una cultura dell'olio fondata su rispetto, misura e ricerca dell'eccellenza assoluta. Radici di Eccellenza nasce per onorare questa continuità: un tributo al tempo, alla terra e alla responsabilità di custodirli. Ogni bottiglia rappresenta una dichiarazione di identità.

## Confezione




1647 – Radici di Eccellenza è custodito in una scatola in legno intagliato realizzata in pezzi unici. La bottiglia personalizzata, dotata di tappo anti-rabbocco, presenta una decorazione argentata per sottolineare la preziosità del suo contenuto.

 **Formati disponibili** 500ML

## Caratteristiche organolettiche

 <b>Colore</b>	Verde smeraldo intenso, vivo, luminoso.
 <b>Profumo</b>	Fava fresca, pisello novello, foglia di pomodoro, leggere sfumature erbacee. Un'architettura olfattiva stratificata e armonica.
 <b>Sapore</b>	Equilibrio millimetrico: amaro fine e composto. Il piccante, misurato e progressivo, chiude con eleganza e persistenza.
 <b>Panel Test</b>	Assenza di difetti e mediana del fruttato uguale o superiore a 5.

## Oliva e frantoio

 <b>Zona di origine</b>	Trani, Puglia
 <b>Altezza s.l.m.</b>	20mt s.l.m.
 <b>Composizione varietale</b>	100% Bella di Cerignola
 <b>Tipo di raccolta</b>	Manuale, anticipata
 <b>Metodo di estrazione</b>	frangitura immediata a freddo preservano l'integrità del frutto. Rese volutamente bassissime per esprimere finezza e complessità aromatica.

## Dati analitici

Acidità massima totale largamente inferiore a 0,3%, Numero perossidi largamente inferiori a 10 mEq O2/Kg, come previsto da disciplinare di produzione.

## Abbinamenti consigliati

Pesce frollato crudo e cotto, tartare di carne, insalate estive e piatti vegetariani, olio evo elegante e raffinato.

## Modalità di conservazione

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 12–18 °C (54–64 °F).

Non contiene allergeni. Non contiene OGM.

**Produzione estremamente limitata.**

azienda agricola

**DI MARTINO**  
radici di eccellenza dal 1647

**Frantoio Schinosa**  
Trani, SP 238 Trani-Corato km 2+400, 76125 Trani BT



# 1647 | HERITAGE OF EXCELLENCE

IGP Puglia Extra Virgin Olive Oil



Since 1647 we have safeguarded the land. Today we celebrate its rarest soul.





1647 is not just a date carved into our family history. It is the beginning of a vision. For over three centuries, our family has preserved olive groves in Puglia, passing down a culture of olive oil based on respect, balance, and the pursuit of absolute excellence. "Radici di Eccellenza" was created to honor this continuity: a tribute to time, to the land, and to the responsibility of protecting them. Every bottle represents a statement of identity.

## Packaging






1647 – Radici di Eccellenza is housed in a hand-carved wooden box made as unique pieces. The customized bottle, equipped with an anti-refill cap, features a silver decoration to emphasize the preciousness of its contents.

 Available formats 500ML

## Organoleptic characteristics

 Color	Intense emerald green, vivid and bright.
 Aroma	Fresh fava bean, young pea, tomato leaf, with light herbaceous nuances. A layered and harmonious olfactory structure.
 Taste	Perfect balance: refined and composed bitterness. The spiciness, measured and progressive, finishes with elegance and persistence.
 Panel Test	No defects and median fruitiness equal to or greater than 5.

## Olives and mill

 Origin area	Trani, Puglia
 Altitude	20 m above sea level
 Varietal composition	100% Bella di Cerignola
 Harvesting method	Manual, early harvest
 Extraction method	Immediate cold pressing preserves the integrity of the fruit. Yields are deliberately very low to express finesse and aromatic complexity.

## Analytical data

Maximum total acidity largely below 0.3%. Peroxide values well below 10 meq O<sub>2</sub>/kg, as required by production regulations.

## Recommended pairings

Aged fish, raw and cooked, meat tartare, summer salads and vegetarian dishes. An elegant and refined extra virgin olive oil.

## Storage instructions

Store in a cool place away from light and heat sources. Optimal temperature: 12–18 °C (54–64 °F).

Does not contain allergens. Does not contain GMOs.

**Extremely limited production.**

azienda agricola

**DI MARTINO**  
radici di eccellenza dal 1647

Frantoio Schinosa  
Trani, SP 238 Trani-Corato km 2+400, 76125 Trani BT

