

CORATINA

Linea "Terrae di Schinosa"

Olio Extravergine di oliva IGP Puglia







La forza del nostro sole, la potenza del nostro territorio.

La bottiglia






La nostra bottiglia iconica, una forma in vetro esclusiva e personalizzata, con serigrafato a rilievo il nome della nostra famiglia, il nostro brand, colorazione che richiama il verde acceso e brillante delle nostre olive, tappo anti-rabbocco.

 **Formati disponibili** 100ML / 250ML / 500ML

Caratteristiche organolettiche

 Colore	Verde smeraldo con unghia dorata di buona limpidezza.
 Profumo	Fruttato verticale verdissimo, mandorla verde, foglia di pomodoro, note balsamiche.
 Sapore	Senzazioni di mandorla e lattuga, note vegetali fresche.
 Panel Test	Assenza di difetti e mediana del fruttato uguale o superiore a 5.

Oliva e frantoio

 Zona di origine	Trani
 Altezza s.l.m.	20mt s.l.m.
 Composizione varietale	100% CORATINA
 Tipo di raccolta	Meccanica, anticipata
 Metodo di estrazione	A freddo, ciclo continuo a due fasi (AMENDUNI)

Dati analitici

Acidità massima totale largamente inferiore a 0,2%, Numero perossidi largamente inferiori a 10 mEq O2/Kg, come previsto da disciplinare di produzione.

Abbinamenti consigliati

Formaggi freschi, gelato, dessert ed in generale piatti dolci per dare carattere e contrasto

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).

Premi

International Olive Oil Council IOC "Mario Solinas (2023/2024) • Ercole Olivario (2024/2025) • Olio delle Sirene IGP (2025/2026) • SOL Gran Menzione IGP (2025/2026) • Oli d'Italia di Gambero Rosso • Miglior Fruttato Medio (2024/2025/2026) • Tre foglie Gambero rosso (2025/2026) • SOL D'ORO (2024)

Non contiene allergeni. Non contiene OGM. Le bottiglie sono dotate di tappo antirabbocco, come previsto dalla norma vigente.



azienda agricola

DI MARTINO
prodotti di eccellenza dal 1847

Frantoio Schinosa

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

CORATINA

“Terrae di Schinosa” Line
IGP Puglia Extra Virgin Olive Oil







The strength of our sun, the power of our land.

The bottle






Our iconic bottle, an exclusive and customized glass shape, with the name of our family and brand embossed in relief. Its color recalls the bright, vivid green of our olives, and it is equipped with an anti-refill cap.

 Available formats 100ML / 250ML / 500ML

Organoleptic characteristics

 Color	Emerald green with golden hues, clear and bright.
 Aroma	Very green vertical fruitiness, green almond, tomato leaf, balsamic notes.
 Taste	Hints of almond and lettuce, with fresh vegetal notes.
 Panel Test	No defects and median fruitiness equal to or greater than 5.

Olives and mill

 Origin area	Trani
 Altitude	20 m above sea level
 Varietal composition	100% CORATINA
 Harvesting method	Mechanical, early harvest
 Extraction method	Cold extraction, continuous two-phase cycle (AMENDUNI)

Analytical data

Total acidity largely below 0.2%. Peroxide values well below 10 meq O2/kg, as required by production regulations.

Recommended pairings

Fresh cheeses, ice cream, desserts and generally sweet dishes to add character and contrast.

Storage instructions

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

Awards

International Olive Oil Council IOC “Mario Solinas (2023/2024) • Ercole Olivario (2024/2025) • Olio delle Sirene IGP (2025/2026) • SOL Gran Menzione IGP (2025/2026) • Oli d’Italia di Gambero Rosso • Miglior Fruttato Medio (2024/2025/2026) • Tre foglie Gambero rosso (2025/2026) • SOL D’ORO (2024)

Does not contain allergens. Does not contain GMOs. Bottles are equipped with anti-refill caps, as required by current regulations.



azienda agricola

DI MARTINO
azienda di eccellenza dal 1647

Frantoio Schinosa

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