

# PERANZANA

Linea "Terrae di Schinosa"  
Olio Extravergine di oliva IGP Puglia







La ricchezza della nostra terra,  
la piacevolezza del nostro clima.

## 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 in giallo oro per richiamare i toni brillanti e dorati del nostro olio EVO, tappo anti-rabbocco

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

## Caratteristiche organolettiche

 <b>Colore</b>	Giallo oro
 <b>Profumo</b>	Fruttato verticale verdissimo, mandorla verde, foglia di pomodoro, note balsamiche.
 <b>Sapore</b>	Vellutato, fresco: lattuga, rughetta, pepe equilibrato.
 <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
 <b>Altezza s.l.m.</b>	20mt s.l.m.
 <b>Composizione varietale</b>	100% PERANZANA
 <b>Tipo di raccolta</b>	Meccanica, anticipata
 <b>Metodo di estrazione</b>	A freddo, a ciclo continuo a due fasi (AMENDUNI)

## Dati analitici

Acidità massima totale largamente inferiore a 0,2%, Numero perossidi largamente inferiori a 10 mEq 02/Kg, come previsto da disciplinare di produzione.

## Abbinamenti consigliati

Piatti di crudi, di mare, vegetali e animali. Grande versatilità per le complesse caratteristiche organolettiche.

## 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

Tre foglie Gambero rosso (2025)

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



azienda agricola

**DI MARTINO**  
azienda di eccellenza dal 1647

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

# PERANZANA

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







The richness of our land,  
the pleasantness of our climate.

## The bottle






Our iconic bottle, an exclusive and customized glass shape, with the name of our family embossed in relief. Our brand appears in golden yellow to recall the bright, golden tones of our EVO oil. Anti-refill cap included.

 **Available formats** 100ML / 250ML / 500ML

## Organoleptic characteristics

 <b>Color</b>	Golden yellow
 <b>Aroma</b>	Very green vertical fruitiness, green almond, tomato leaf, balsamic notes.
 <b>Taste</b>	Velvety, fresh: lettuce, arugula, balanced peppery notes.
 <b>Panel Test</b>	No defects and median fruitiness equal to or greater than 5.

## Olives and mill

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

## Analytical data

Total maximum acidity largely below 0.2%. Peroxide values well below 10 meq O<sub>2</sub>/kg, as required by production regulations.

## Recommended pairings

Raw dishes, seafood, vegetables and meats. Great versatility thanks to its complex organoleptic characteristics.

## Storage instructions

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

## Awards

Tre Foglie Gambero Rosso (2025)

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

