

## **D.O.P. Collina di Brindisi**

**SOLO L'OLIO PRODOTTO IN  
QUESTA ZONA, COME L'OLIO "della cooperativa LA PUGLIESE" e  
L'OLIO - "LA CHIANTATA"  
sono OLI DOP "collina di Brindisi"**

La  
denominazione di origine controllata "Collina di Brindisi" deve essere  
ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti negli oliveti:

**Ogliarola**  
per almeno il 70%  
e altre varietà diffuse sul  
territorio presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura  
fino al 30% come ad esempio:

- Cellina di Nardò,
- Coratina,
- Frantoio,
- Leccino,
- Picholine

## **Zona di produzione**

### **Province**

Brindisi

### **Comuni**

Carovigno, Ceglie Messapica, Cisternino,  
Fasano, Ostuni, S. Michele Salentino, S. Vito dei Normanni, Villa  
Castelli

## Caratteristiche al consumo

Colore

Dal verde al  
giallo

Odore

Di fruttato medio

Sapore

Di fruttato  
leggera  
percezione di amaro e piccante

Acidità Massima  
(espressa in acido  
oleico, in peso)

0,8 grammi per  
100  
grammi di olio

Numero di  
Perossidi

$\leq 14$  Meq  
O<sub>2</sub>/Kg

Punteggio  
al Panel Test

$\geq$   
6,5

K232