



Sistema culturale: Biologico

*Crop system: Organic*

Oliveto: Impianti estensivi in asciutto, piante secolari

*Olive grove: Ancient rainfed olive trees*

Cultivar: Bosana

*Cultivar: Bosana*

Periodo di raccolta: Ottobre - Novembre

*Harvest period: October-November*

Profilo sensoriale: Fruttato verde, in cui decise sensazioni di

amaro e piccante si sposano in armonia

*Sensory profile: Fruity green harmoniously combined with pleasant*

*bitterness and spicy notes*

Note organolettiche: Erba appena tagliata, carciofo, mandorla

*Organoleptic characteristics: freshly cut grass, artichoke, almond*

Abbinamenti: Carni rosse, zuppe e vellutate, verdure crude, insalate

*Dishes: Red meats, velvety soups, raw vegetables, salads*



Pier.Olea è una giovane azienda nata dalla nostra passione per l'olivo, pianta longeva e resistente alle asperità climatiche della Sardegna. Ci troviamo sulle colline calcaree del Sassarese, sferzate dal maestrale e dalla brezza marina. Qui nasce Bajù, risultato del nostro impegno nel ripristinare la produttività di oliveti tradizionali ormai destinati all'abbandono. Seguiamo i dettami dell'agricoltura biologica, con particolare attenzione nel preservare la fertilità del suolo e l'ecosistema circostante. Bajù è un olio extravergine di oliva armonico, dove decise sensazioni di amaro e piccante si sposano con equilibrio ai sentori di erba appena tagliata, carciofo e mandorla tipici della cultivar Bosana. Grazie alla sua armonia, Bajù si abbina piacevolmente, a carni rosse, piatti a base di pesce, verdure crude e zuppe vellutate.



*Pier.Olea is a young olive oil company founded as the result of our passion for the olive trees. The olive tree is a long-lived plant, resistant to the climatic roughness of Sardinia. We are located in the calcareous hills of Sassari, lashed by the mistral and the sea breeze. Bajù was born from olive groves left as a wildland, which were recovered with dedication and managed according to the dictates of organic farming, with particular attention to the preservation of soil and the surrounding ecosystem. Bajù is a harmonious extra virgin olive oil, where strong flavours of bitterness and spicy are combined with balance with hints of freshly cut grass, artichoke and almond typical of the Bosana cultivar. Thanks to its harmony, Bajù pairs nicely with red meats, seafood dishes, raw vegetables and velvety soups.*