

Vù, il primo olio made in Basilicata

Da una pratica olivicola risalente fin alla Magna Grecia, nasce **Vu**, l'olio prodotto sulle pendici del monte **Vulture**, antico vulcano orai spento, all'estremità settentrionale della regione **Basilicata**.

I diciotto Frantoi del Vulture che lo producono, uniti sotto un'unica etichetta, rappresentano i custodi di un territorio a volte impervio ma fertile e generoso, grazie alla particolare composizione riconducibile alla loro origine vulcanica.

Nel loro olio ritroviamo il carattere morbido e armonioso di un paesaggio collinare dominato dalla sagoma del monte Vulture e dallo scenario verdeggiante che ne ricopre i versanti. Si tratta di un olio pregiato, dall'aspetto dorato con lievi sfumature verdoline e dal profumo delicato di natura erbacea, con sentori di mandorla e di carciofo, armonico nelle note amare e piccanti.

La qualità, la genuinità e la tipicità del prodotto, così come i metodi con cui è realizzato, sono certificati e garantiti dal riconoscimento del marchio "Vulture D.O.P.", l'unica dop ad oggi riconosciuta sul territorio lucano.