

TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA B I O L O G I C O



Denominazione olio extravergine d'oliva biologico
Varietà uliveti Dritta, Leccio del corno e Leccino
Regione Abruzzo
Formato bottiglia 0,50 cl

Natura merceologica Olio Extra Vergine di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente e unicamente mediante procedimenti meccanici. Spremuta a freddo e prodotto da olive coltivate con metodo biologico.

Processo Estrazione Frantoio di ultima generazione a ciclo continuo, con separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione e dalla pasta di polpa e nocciolo di olive tramite centrifugazione. L'olio estratto viene stoccato in cisterne d'acciaio dove, col passare del tempo, subirà una naturale decantazione delle microparticelle solide sospese, per poi essere travasato in altre cisterne e quindi lasciato non più a contatto con le proprie morchie che ne deturperebbero il sapore e le qualità organolettiche.

Analisi sensoriale:

alla vista si presenta denso e corposo, il colore varia dal verde smeraldo al giallo a seconda dell'annata, dell'epoca di raccolta e del grado di maturazione delle olive. A livello olfattivo, invece, spiccano sentori erbacei di erba appena tagliata. All'assaggio l'amaro iniziale lascia subito spazio al piccante. Questo viraggio particolarmente equilibrato di sapori, al contrario di quanto si possa immaginare, conferisce note molto positive indicandone un alto standard qualitativo. Inoltre, sapori di cicoria cruda, carciofo e mandorla sono ben evidenti al palato.

Abbinamento

da usare a crudo su tutti i piatti, in particolar modo con zuppe di legumi, passate, verdure, carni rosse e pesce.

Conservazione in luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore