

Olio EVO

Classificazione: Olio Extra Vergine di Oliva 100% italiano
Varietà Olive - Cultivar: Frantoio, Leccino, Carboncella e Rosciola

Il territorio

Area di produzione: Comune di Maiolati Spontini (Ancona)
Altitudine piantagione: 350 m s.l.m.

Dati tecnici

Sistema di allevamento: Vaso policonico
Tecniche di coltivazione: Oliveto semi-intensivo con inerbimento del suolo. La difesa avviene con principio biologico e monitoraggio dei parassiti con trappole a feromoni e cromofori attrattivi.
Periodo di raccolta: Primi giorni di Ottobre
Metodo di raccolta: Scuotitore e uso di rastrelli pneumatici
Processo di estrazione: L'estrazione dell'olio avviene a freddo con ciclo continuo a due fasi
Acidità: 0,30
Polifenoli: 102
Perossidi: 10

Note degustative

Colore: Giallo dorato intenso.
Profilo sensoriale e caratteristiche organolettiche: Olio caratterizzato da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e retrogusto di carciofo.
Abbinamento: Ottimo come accompagnamento a bruschette di pane. Ideale con piatti di carne rossa o insalate di pollo.

Formato bottiglia: Bottiglia di vetro - 0,75 L



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Fratтина di Pravidomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it