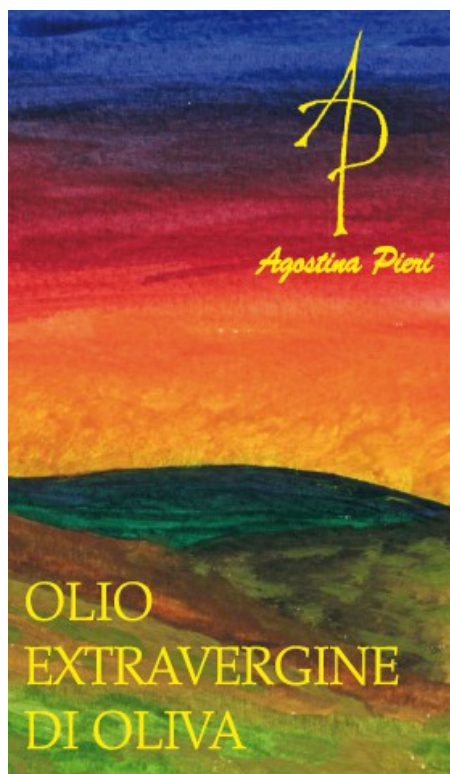


Olio Extra Vergine di Oliva

RACCOLTO 2015



Denominazione: Olio Extravergine di Oliva
Zona di produzione: Loc. Piancornello e Castiglion d'Orcia (SI)
Cultivar: Olivastra Seggianese, Olivastra, Correggiolo
Altitudine oliveti: 170 metri s.l.m.
Tipo di allevamento: Specializzato
Sistema di allevamento: Vaso
Tipo di raccolta: Brucatura tradizionale meccanizzata
Tipo di estrazione: Ciclo continuo
Sistema di lavorazione: Spremitura a freddo
Biofenolo: 820 (1100 nel prodotto non imbottigliato)
Confezione: Bottiglia in vetro da 250 e 500 ml

Superficie oliveto: 8 ettari
(3 ettari di nuovo impianto - 1996)
Età piante: 3 ettari impiantati nel 1996,
5 ettari con piante secolari
Sesto d'impianto: 6x6 metri (nuovo impianto)
Numero piante: 2.500
Numero piante per ettaro: 270
Frantoio: Frantoio Castiglione d'Orcia
Periodo di raccolta 2015: 10-25 novembre
Raccolto 2015: 1000 kg

PROFILO GUSTATIVO

A livello sensoriale svela da subito una personalità decisa, che riunisce in maniera equilibrata le caratteristiche più tipiche delle *cultivar* da cui è ottenuto. L'impatto olfattivo è molto intenso, giocato su sensazioni vegetali e fruttate che anticipano un palato pieno ed avvolgente, di grande struttura. Nel lungo finale prevalgono le sensazioni più amare, a cui si affianca un piccante piacevolmente delicato.

A TAVOLA

Perfetto per accompagnare tante zuppe della tradizione toscana, in particolare quelle di lenticchie e di ceci, si sposa ottimamente con cacciagione, carni alla griglia, ribollita e minestra di pane.

SINTESI PROCESSO PRODUTTIVO

- Raccolta con sistema tradizionale meccanizzato
- Trasporto in azienda in cassette da 15 kg
- Defogliazione in azienda
- Conservazione raccolto giornaliero in cella frigo (12-14 gradi)
- Trasporto massa giornaliera in frantoio la mattina successiva
- Ammollo olive di 20 minuti prima dell'inizio della lavorazione
- Prima lavorazione del frantoio con macchina (Pieralisi) e acqua di lavaggio pulite
- Tempo di gramolatura fra 7 e 15 minuti in base alle caratteristiche della massa
- Filtrazione a cartone in azienda
- Stoccaggio in contenitori di acciaio inox
- Imbottigliamento effettuato in base alla richiesta