



## SCHEDA TECNICA OLIO 'MONOCULTIVAR FRANTOIO'



### **Classificazione:**

Olio Extravergine di Oliva Italiano

### **Varietà di olive:**

Frantoio

### **Zona di produzione:**

Reggello – Firenze – Toscana

### **Gestione oliveto:**

Oliveti tradizionali, situati alle pendici del Pratomagno, altitudine 400m s.l.m., suoli con prevalenza di sabbia e arenaria. I terreni sono coltivati in regime di conversione all'agricoltura biologica (Regolamento CE n° 834/2007) con particolare attenzione al mantenimento e al miglioramento della fertilità del suolo.

### **Tecnologia di produzione:**

Raccolta delle olive, direttamente dalla pianta per "brucatura", nel mese di ottobre. Frangitura a freddo delle olive entro 6 ore dalla raccolta con sistema a due fasi, controllo di scambio termico e impianto con gramole verticali sottovuoto. Filtrazione.

### **Stoccaggio:**

In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 18°C.

### **Conservazione:**

Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce solare diretta.

### **Note di degustazione:**

Colore giallo dorato con calde note verdi, al naso si apre elegante e profondo, al gusto armonico e deciso dotato di complessi sentori vegetali di carciofo, mandorla fresca e pinolo, amaro e piccante piacevoli ed equilibrati.

### **Abbinamento gastronomico:**

Consigliato su insalate di erbe di campo, molluschi gratinati, pesci nobili arrosto e carni bianche grigliate.

### **Valori nutrizionali per 100 g:**

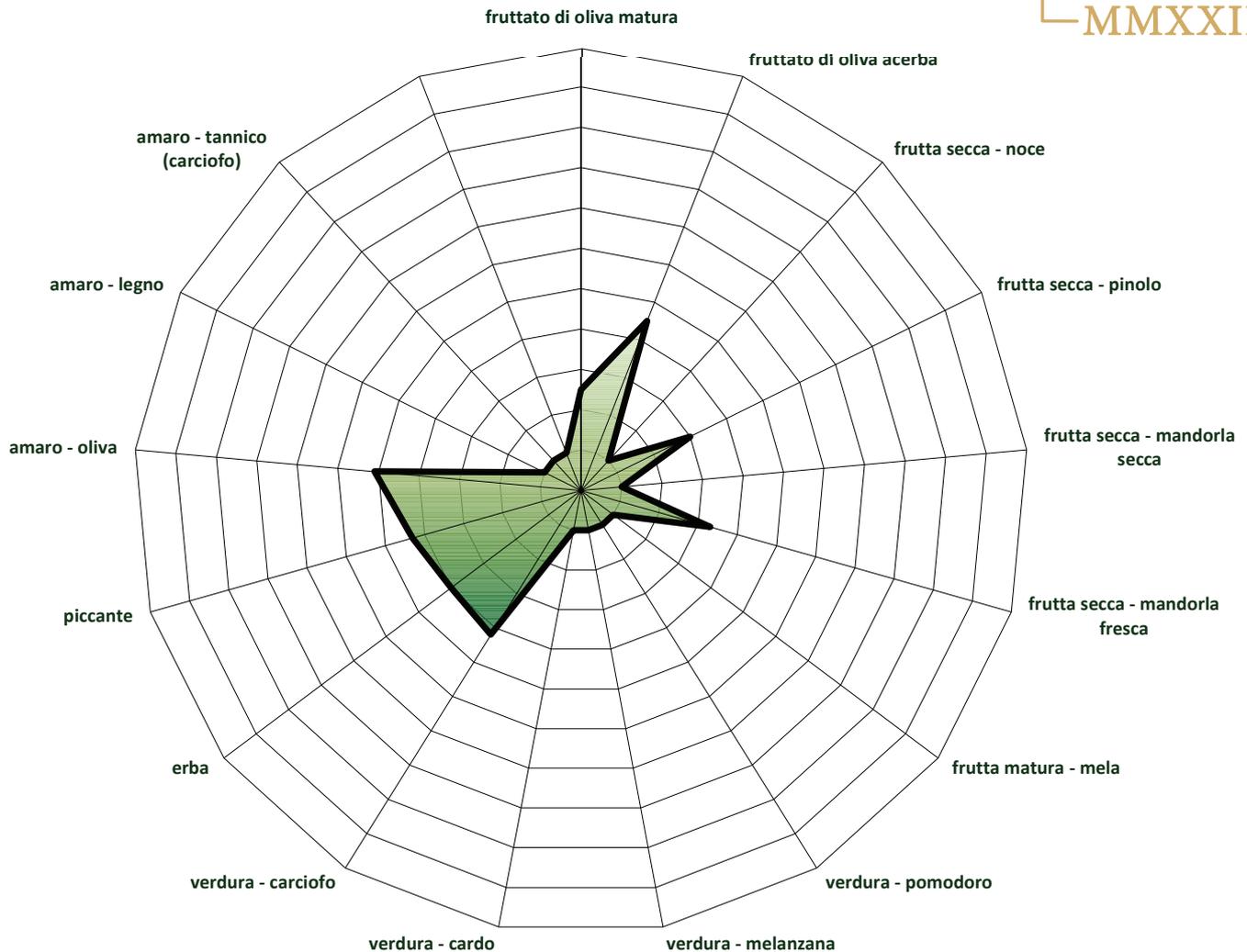
Calorie 3464 Kj/828 kcal; Grassi 92 g di cui saturi 14 g; Carboidrati 00 g di cui zuccheri 00 g; Sali 00 g; Proteine 00 g; Vitamina E 17 mg.

### **Formati:**

0,25L, 0,50L

# ANALISI SENSORIALE

Frantoio Masaccio Reggello (FI)



CODICE CAMPIONE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA **MONOCULTIVAR FRANTOIO**

ARMONICO

DISARMONICO

COLORE

COLORE GIALLO DORATO CON CALDE NOTE VERDI

DESCRIZIONE

ELEGANTE E PROFONDO, GUSTO DECISO, DOTATO DI COMPLESSI SENTORI DI CARCIOFO, MANDORLA FRESCA E PINOLO, AMARO E PICCANTE PIACEVOLI ED EQUILIBRATI.

NOTA

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: CONSIGLIATO SU INSALATE DI ERBE DI CAMPO, MOLLUSCHI GRATINATI, PESCI NOBILI ARROSTO E CARNI BIANCHE GRIGLIATE.