



SCHEDA TECNICA OLIO 'MONOCULTIVAR LECCINO'



Classificazione:

Olio Extravergine di Oliva Italiano

Varietà di olive:

Leccino

Zona di produzione:

Reggello – Firenze – Toscana

Gestione oliveto:

Oliveti specializzati, 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 verde con riflessi giallo dorati, ricco di note fruttate e balsamiche, gusto delicato, armonico ed elegante con sentori di mandorla fresca e mela. Amaro e piccante contenuti.

Abbinamento gastronomico:

Consigliato su carpacci di tonno, alici marinate, primi piatti di pesce e pesce al forno.

Valori nutrizionali per 100 g:

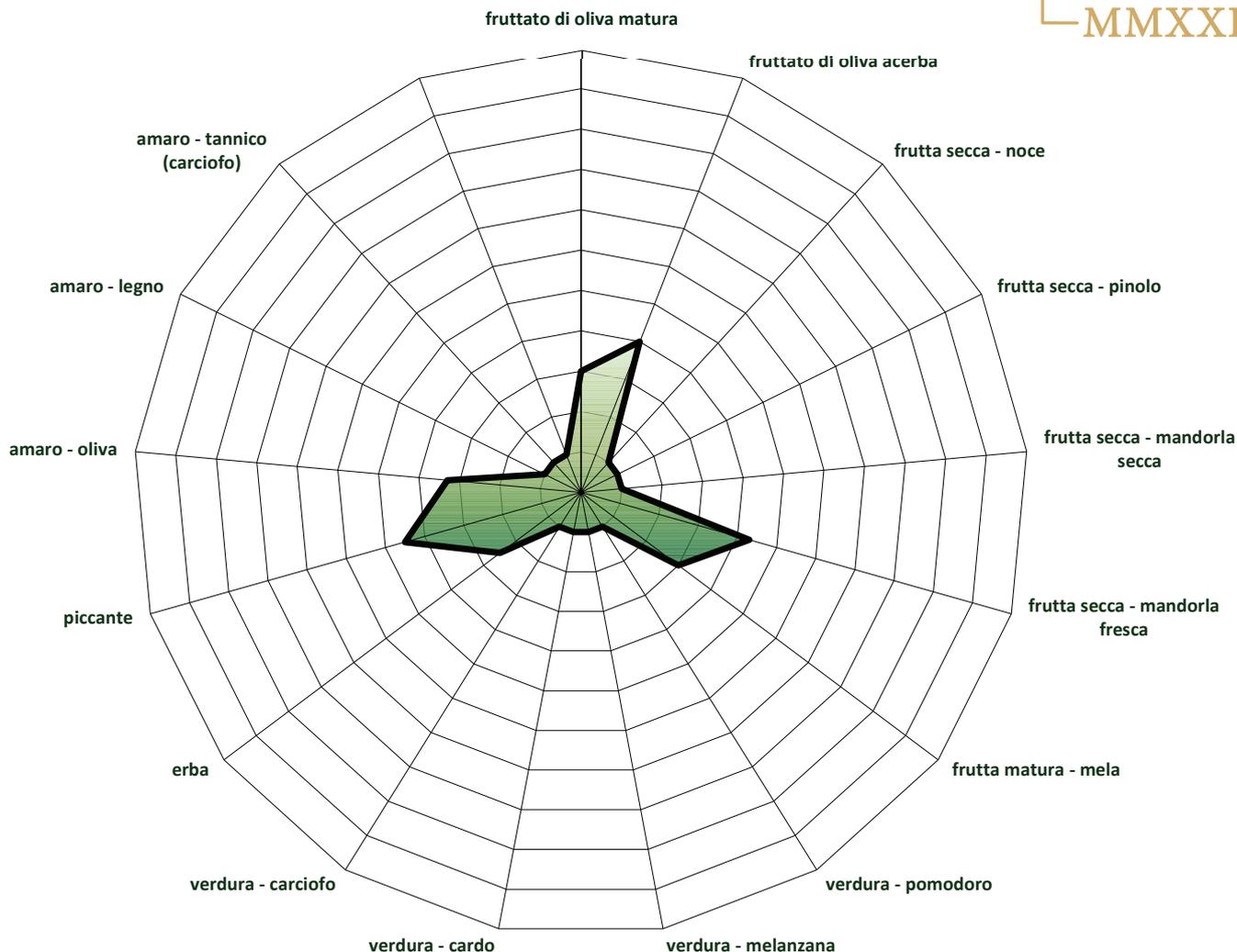
Calorie 3464 Kj/828 kcal; Grassi 92 g di cui saturi 14 g; Carboidrati 00 g di cui zuccheri 00 g; Sali 00 g; Proteine 00 g; Vitamina E 17 mg.

Formati:

0,25L, 0,50L

ANALISI SENSORIALE

Frantoio Masaccio Reggello (FI)



CODICE CAMPIONE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR LECCINO

ARMONICO

DISARMONICO

COLORE

COLORE VERDE CON RIFLESSI GIALLO DORATI

DESCRIZIONE

RICCO DI NOTE FRUTTATE E BALSAMICHE, GUSTO DELICATO, ARMONICO ED ELEGANTE CON SENTORI DI MANDORLA FRESCA E MELA. AMARO E PICCANTE CONTENUTI.

NOTA

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: CONSIGLIATO SU CARPACCI DI TONNO, ALICI MARINATE, PRIMI PIATTI DI PESCE E PESCE AL FORNO.