



SCHEMA TECNICA OLIO 'SENSORY'



Classificazione:

Olio Extravergine di Oliva Italiano

Varietà di olive:

60% Moraiolo e 40% 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 verde brillante con virata cromatica nel tempo a giallo oro, aromi intensi di oliva fresca, gusto fruttato deciso, spiccate percezioni erbacee, piacevoli sensazioni di amaro e piccante.

Abbinamento gastronomico:

Indicato sulle bruschette e per esaltare il sapore di carni crude e alla brace, legumi bolliti e di tutti quei piatti dal carattere intenso e vivace.

Valori nutrizionali per 100 g:

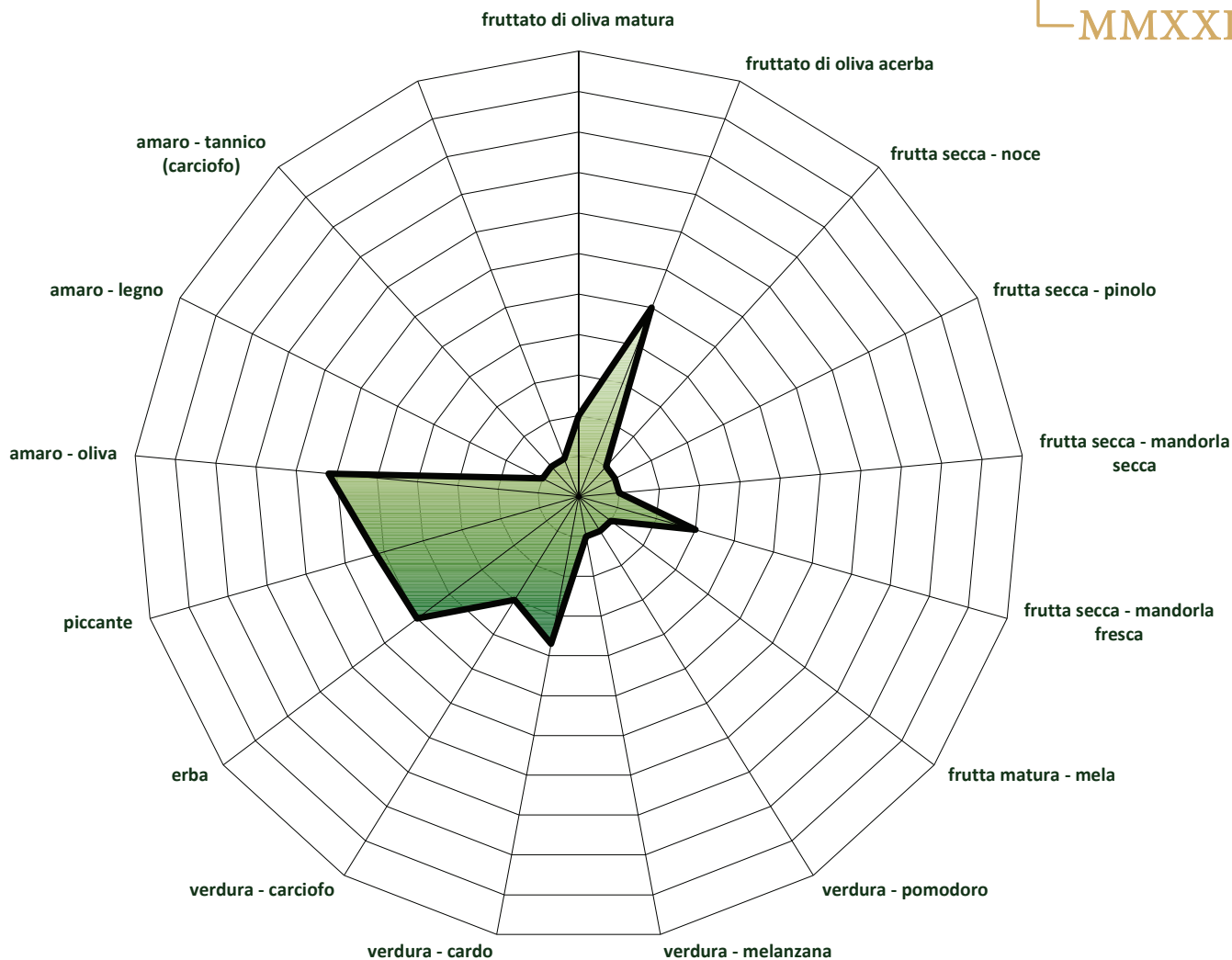
Calorie 3464 Kj/828 kcal; Grassi 92 g di cui saturi 14 g; Carboidrati 00 g di cui zuccheri 00 g; Sali 00 g; Proteine 00 g; Vitamina E 17 mg.

Formati:

0,25L, 0,50L, 0,75L, 1L, 3L e 5L

ANALISI SENSORIALE

Frantoio Masaccio Reggello (FI)



CODICE CAMPIONE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA **SENSORY**

ARMONICO

DISARMONICO

COLORE

COLORE VERDE INTENSO E TONI GIALLI

DESCRIZIONE

ELEGANTE CON AROMI INTENSI DI OLIVA VERDE, GUSTO AMPIO E ARMONICO, FRUTTATO CON NOTE DI ERBA FRESCA, CARDO E MANDORLA. AMARO E PICCANTE SPICCATI ED EQUILIBRATI.

NOTA

ABBINAMENTO GASTRONOMICO CONSIGLIATO SU INSALATE DI LEGUMI, ZUPPE DELLA TRADIZIONE TOSCANA, VERDURE GRIGLIATE E CARNI ROSSE AI FERRI.