

DIEVOLE

100% Italiano
Monocultivar Coratina
Olio Extravergine di Oliva



CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE:

La linea produttiva è caratterizzata da un impianto a ridotto impatto ossidativo, in grado di preservare al massimo l'olio presente nelle olive appena raccolte.

Il gruppo di lavoro opera modellando di volta in volta tutti i parametri in corrispondenza della varietà delle olive e del loro stato sanitario, delle temperature, del grado di maturazione, della concentrazione di acqua e delle esigenze sensoriali che si vogliono ritrovare nel prodotto finito. Al termine dell'estrazione l'olio viene immediatamente filtrato su pannelli di cellulosa in modo tale da eliminare il 99% dell'acqua presente ed infine stoccato in acciaio inox al riparo dalla luce con temperature comprese tra i 14 ed 20°C al fine di prolungarne la shelf-life. Anche il processo di imbottigliamento avviene sotto atmosfera inerte ed in bottiglie che riducono fino al 97% l'effetto di penetrazione dei raggi UV.

Zona di provenienza delle olive: Basilicata e Puglia

Varietà delle Olive: Coratina

Metodo di raccolta: meccanica e manuale

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: verde con sfumature dorate
Profumo: un fruttato medio di oliva con mandorla e carciofo.
Sapore: struttura molto "decisa" e un amaro medio-intenso e piccante persistente.

ABBINAMENTI:

Ideale con bruschette al pomodoro, funghi porcini alla brace, insalate di carciofi, radicchio ai ferri, zuppe di asparagi, primi piatti con salsiccia, pesce azzurro al forno, pollame e carni di agnello arrosto, bistecca alla fiorentina, formaggi stagionati.

