

DIEVOLE

100% Italiano

Monocultivar Nocellara

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 e 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: Sicilia

Varietà: Nocellara del Belice

Metodo di raccolta: meccanica e manuale

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: verde intenso

Profumo: un fruttato medio - intenso di foglia di pomodoro verde e note floreali.

Sapore: al gusto molto delicato con amaro lieve ed un piccante persistente.

ABBINAMENTI:

Antipasti di orzo, aragosta bollita, carpaccio di spigola, marinate di gallinella, passati di verdure, primi piatti con funghi ovuli, frittore di gamberi, molluschi al vapore, formaggi freschi a pasta molle, biscotti al forno.

