

DIEVOLE

Toscana IGP

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: Maremma e provincia di Siena

Varietà delle Olive: Leccino, Moraiolo e Frantoio

Metodo di raccolta: meccanica e manuale

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: verde

Profumo: fruttato di oliva

Sapore: al gusto armonioso, con piccante medio e persistente ed amaro medio.

ABBINAMENTI:

Ideale con bruschette con verdure, insalate di orzo, marinate di ricciola, pomodori con riso, zuppe di legumi, risotto con carciofi, pesci alla brace, tartare di salmone, formaggi caprini e di media stagionatura a pasta dura.

