

OLIO DI DIEVOLE



1090

Olio Extravergine di Oliva

Il nuovo blend 1090, un olio da olive attentamente selezionate di varietà Moraiolo, Leccino, Frantoio, Leccio del Corno e Rossellino. Ha note leggermente amare e un piacevole piccante che lo rende molto gradevole al palato.

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

Varietà: Moraiolo, Leccino, Frantoio, Leccio del Corno e Rossellino

Metodo di raccolta: meccanica e manuale

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: verde

Profumo: fruttato di oliva con note aromatiche di mandorla, erba appena tagliata, carciofo e foglia di pomodoro

Sapore: al gusto robusto, con un amaro medio-intenso ed un piccante deciso

METODO PRODUTTIVO

La linea produttiva utilizza un impianto a basso impatto ossidativo per preservare l'olio delle olive appena raccolte. Il gruppo di lavoro regola i parametri in base alla varietà, stato sanitario, temperatura, maturazione, concentrazione di acqua e caratteristiche sensoriali desiderate nel prodotto finito. Dopo l'estrazione, l'olio viene filtrato per rimuovere il 99% dell'acqua e conservato in serbatoi di acciaio inox, al buio e a temperature tra i 14 e i 20°C per prolungarne la shelflife. L'imbottigliamento avviene sotto atmosfera inerte, in bottiglie che proteggono fino al 97% dai raggi UV.

ABBINAMENTI

Ideale con antipasti di fagioli, carpaccio di salmone, insalate di pollo, marinate di verdure, passati di legumi, primi piatti con asparagi, molluschi gratinati, pesci arrosto, pollame e carni di agnello al forno, formaggi freschi a pasta filata.