

DIEVOLE

TOCCA STELLE

Chianti Classico DOP

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: Catignano (Siena)

Varietà delle Olive: Frantoio, Moraiolo

Metodo di raccolta: manuale e meccanica

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: verde

Profumo: fruttato di oliva con note aromatiche di mandorla, erba tagliata e carciofo.

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

ABBINAMENTI:

Carpaccio di carne chianina con funghi porcini, insalata di spinaci, radicchio ai ferri, zuppe di lenticchie, primi piatti con carciofi, pesce azzurro al forno, carni rosse o cacciagione alla griglia, formaggi stagionati a pasta dura.

