

OLIO DI DIEVOLE



Toscana IGP

Olio Extravergine di Oliva

L'Olio Extra Vergine Toscano Igp ha nel blend le classiche varietà toscane Moraiolo, Leccino e Frantoio, ma anche il Maurino, una cultivar che porta con sé piacevoli note di mela verde e foglia di pomodoro. Il disciplinare dell'Igp è un'ulteriore importante garanzia circa l'eccellenza del prodotto, garantendone la riconoscibilità di ogni bottiglia.

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

Varietà: Leccino, Moraiolo, Frantoio, Maurino

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

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 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.