



Poggio alle Monache

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio toscano dalle spiccate caratteristiche di profumo e fragranze, è ideale per tutti gli utilizzi, sia a crudo, dove solo poche gocce esaltano il sapore delle pietanze, che in cucina. Perfetto per condire tutti i tipi di zuppe, la carne e il pesce alla brace, le insalate e le verdure in pinzimonio; gustosissimo sulle bruschette e carpacci.



Raccolta

Tra ottobre e gennaio

Molitura

Le olive vengono molite entro e non oltre le 24H con il metodo dell'estrazione a freddo, che garantisce un olio di categoria superiore ottenuto esclusivamente mediante procedimenti meccanici

Cultivar

Leccino, Moraiolo, Frantoio, Correggiolo, Pendolino, Maurino

Altitudine

Chiusure, Asciano (SI), ca. 350 m s.l.m.

Metodi di raccolta

A mano

Filtraggio

Decantazione naturale

Caratteristiche

Colore giallo oro brillante e aspetto perfettamente corposo

Gusto e olfatto

All'assaggio un armonioso sapore fruttato, che lascia un retrogusto piccantino. Note Aromatiche di carciofo e sentori erbacei.