

Olio Essenza - Bagno il Faro, Olio Extravergine di oliva Biologico.

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici



Scheda tecnica

Olio Extravergine di Oliva

Biologico: "La Cinciallegra"

Regione: Toscana

Zona di produzione: Colline della Val d'Orcia e della Maremma Toscana

Altitudine: 380-700 m. s.l.m.

Varietà: Frantoio e Moraiolo in percentuali minori, Olivastra Seggianese cultivar dominante

Sistema di raccolta: brucatura a mano

Periodo Raccolta: dal 1 novembre al 20 dicembre

Sistema di estrazione: in impianto a ciclo continuo

Aspetto: limpido da filtraggio

Densità: fluidità media

Colore: Giallo con riflessi verdi

Profumo: fruttato medio, netto di oliva, note morbide di frutta matura in cui domina la banana e tenue sentore erbaceo di carciofo

Sapore: pulito, si apre con una lieve sensazione dolce seguita da una gradevole e armonica carica amara e piccante di lieve intensità, morbida persistenza di note erbacee di carciofo

Impiego: a crudo su insalate, bruschette, pinzimonio, pesce, per la preparazione di maionese