



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Cultivar di Olivo

Frantoio, Moraiolo, Leccino, Cipressino

Tecniche di Produzione

Le olive vengono macinate nel frantoio di Rocca delle Macie lo stesso giorno della raccolta con metodo a ciclo continuo, con frangitore a coltelli a griglia variabile. Dopo la frangitura, l'estrazione avviene per centrifugazione. La celerità del processo produttivo immediatamente dopo la raccolta garantisce la conservazione delle caratteristiche organolettiche di quest'olio e una bassa acidità.

Caratteristiche organolettiche

Colore: dorato pieno e limpido.

Profumo: fresco e fruttato con piacevoli note olfattive di fieno e oliva.

Sapore: morbido, pulito e piacevolmente equilibrato, senza eccessi di note amare o piccanti.

Consigli del Produttore

Adatto a preparazioni saporite tipiche della cucina Toscana, esprime al meglio le sue caratteristiche come condimento a crudo su minestre, carni, bruschette o verdure fresche in pinzimonio.

