



**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.

