

“L'ARCO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA”

ORIGINE: I.G.P. TOSCANA indicazione d'origine protetta

VARIETA': 40% MIGNOLA, 30% MORAIOLO, 30% LECCINO

PRODUZIONE: Le olive provenienti dagli oliveti opportunamente selezionati, vengono raccolte esclusivamente a mano in epoca precoce rispetto alla piena maturazione.

Le olive vengono avviate alla frangitura rigorosamente entro 24 ore dalla raccolta.

Il ciclo di lavorazione dopo la pulitura dalle foglie, prevede una prefrangitura, al fine di ottenere una maggiore estrazione dei composti polifenolici ed aromatici, seguita dalla frangitura vera e propria, che viene effettuata in maniera tradizionale con mole di pietra.

La pasta così ottenuta passa alla gramo latrice, dove viene mantenuta ad una temperatura tra 23/25°C per esaltare le caratteristiche aromatiche ed organolettiche.

CARATTERISTICHE : Di colore verde intenso, cristallino e denso, si presenta all'analisi olfattiva

ORGANOLETTICHE un ottima carica aromatica, ricco di sentori floreali, fruttati.

Al palato conferma le note aromatiche percepite all'olfatto, in aggiunta a Note aromatiche di salvia e basilico. Riusciamo a percepire anche una Spiccata nota piccante che tenderà a diminuire dopo alcuni mesi.

