



V66023075

## Olio Extravergine d'oliva Bio - cl 75

Definito "liquido d'oro" da Omero, l'olio di oliva è uno dei simboli più importanti della civiltà e della cultura mediterranea oltre ad essere una pietra miliare della dietologia moderna. La coltura dell'ulivo, che ha influenzato le tradizioni e le economie di interi popoli, ha radici antichissime, ma sono stati i Romani che ne hanno perfezionato e diffuso le tecniche di coltivazione, di spremitura e di estrazione. L'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Bottega è il frutto di questa storia e di questa sapienza millenarie unite alle conoscenze e alle tecnologie moderne, un matrimonio che esalta il valore e la ricchezza della preziosa materia prima. Si presenta elegante e raffinato, ideale per accompagnare i piatti della cucina mediterranea e non solo, arricchito da un packaging unico che ne garantisce la perfetta conservazione.

**Area di Produzione:** Spoleto - Perugia (Umbria)

### Caratteristiche:

Questo olio extra vergine di categoria superiore viene prodotto utilizzando solo ed esclusivamente olive italiane, ottenute da Agricoltura Biologica nel Centro Italia, mediante estrazione a freddo e unicamente per mezzo di procedimenti meccanici. Dopo essere state separate dai resti di rametti e foglie per mezzo della cernita, le olive vengono pesate e stoccate per poi essere lavate e avviate alla molitura, azione meccanica che ha lo scopo di rompere le pareti cellulari per far fuoriuscire il succo. Si ottiene così quella che viene chiamata 'pasta d'olio', un'emulsione composta di olio, acqua e parti solide. Si procede quindi con la gramolatura che permette la separazione delle gocce di olio dall'acqua mediante il rimescolamento della pasta e l'estrazione meccanica operata con centrifuga. Al termine di questa operazione l'olio si presenta torbido. Durante il suo stoccaggio, il residuo solido che causa la torbidità si deposita sul fondo del recipiente e l'olio, illimpidito, può essere filtrato ed infine imbottigliato. La preziosa ed originale bottiglia in ceramica, utilizzata per imbottigliare l'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Bottega, rappresenta la barriera protettiva perfetta sia nei confronti dell'ossigeno che della luce, e permette di preservare intatto il profilo organolettico del pregiato liquido in essa contenuto.

### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Dal colore giallo-verde con riflessi dorati.

**Bouquet:** Al naso offre un bouquet fruttato intenso ma elegante, con un caratteristico aroma di olive mature.

**Taste:** Pieno ed armonioso al palato, si presenta ricco, equilibrato e leggermente piccante, con un delicato retrogusto mandorlato.

### Caratteristiche Chimiche:

**Acidità:** Non superiore a 0,55% in acido oleico

**Abbinamenti:** perfetto per condire l'insalata, la verdura sia cotta che cruda, le bruschette, le zuppe (in particolare di legumi), il pesce e le carni arrosto.

**Da consumare preferibilmente:** 18 mesi.

