



V66001075

Extra Virgin Olive Oil - cl 75



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 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, e la bottiglia di forma quadrata gli conferisce una personalità ben definita.

Area di Produzione: Spoleto - Perugia (Umbria)

Caratteristiche:

Questo olio extra vergine di categoria superiore viene prodotto utilizzando solo ed esclusivamente olive italiane, coltivate nel Centro e nel Sud 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.

Caratteristiche Organolettiche:

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

Olfatto: Al naso offre un bouquet con delicate note vegetali e fruttate e con una caratteristica nota di olive mature in chiusura.

Gusto: Equilibrato e piacevolmente morbido, al palato ripropone le note vegetali ed un delicato retrogusto mandorlato.

Abbinamenti: Perfetto per condire l'insalata, si sposa bene con cibi leggeri e raffinati come la verdura (sia cotta che cruda), le zuppe (in particolare di pesce), i minestrini, i crostacei e gli arrosti.

Da consumarsi preferibilmente: 18 mesi.