

Il Civettaio - Olio Extravergine d'Oliva - Raccolto 2010 - 2011

da agricoltura biologica -certificata Icea

Cultivar	Correggiolo 95%, Moraiolo e Leccino 5%
Quantità prodotta	1000 litri
Anno di impianto	1985 dopo la gelata
Esposizione	Sud -est 140 mslm
Terreno	Franco argilloso con scheletro frequente
Sistema di allevamento	vaso policonico , 6X5 mt
Raccolta	fine ottobre / metà novembre; brucatura a mano
Frangitura	entro 12 ore dalla raccolta; franto a ciclo continuo
Conservazione	in acciaio e poi in bottiglia
Epoca di imbottigliamento	Gennaio
Filtrazione	subito dopo la prima decantazione
Confezione	bottiglie da 0,50 lt e da 0,250 lt

Commenti Produciamo un extravergine che rispecchia il territorio:“alla vista si presenta di un bel giallo dorato scarico, limpido. All’olfatto si apre elegante e armonico,caratterizzato da ricchi toni di erbe fresche falciate con note balsamiche e netto ricordo di menta e rosmarino. In bocca è complesso e potente, dotato di ampi toni vegetali di verdure di campo e carciofo in chiusura. Amaro spiccato e piccante deciso ed equilibrato.

E’ eccellente su carpaccio di carne con funghi, marinate di pesce azzurro, zuppe di legumi, verdure gratinate, funghi porcini arrosto, pesci in umido, carni rosse alla griglia e formaggi a pasta dura.”**

** da “l’extravergine, guida ai migliori oli italiani di qualità accertata” di M. Oreggia

Recensioni:

L’extravergine, guida ai migliori oli italiani di qualità accertata

M. Oreggia

L’Olio il libro guida agli oli d’Italia

Bibenda editore

Guida agli extravergini

Slow Food editore

C’è olio e olio in Toscana

Cambi editore

Der Feinschmecker – la più importante rivista gastronomica tedesca

Bar giornale

