

Olio extravergine di oliva Brisighella Biologico

Tipologia

Olio extravergine di oliva biologico

Cultivar

"Nostrana di Brisighella"

Collocazione geografica degli uliveti

Italia - regione Emilia-Romagna - zona collinare del brisighellese e Comuni limitrofi. La dicitura Biologico garantisce tutto il processo di produzione derivante da coltivazione Biologica.

Raccolta

Viene fatta manualmente per "brucatura", o con l'ausilio di piccoli agevolatori manuali. Le olive cadono sulle reti poi si trasferiscono in cassette di plastica forate prima di arrivare al frantoio per la molitura.

Estrazione

Il frantoiano in frantoio prima dell'inizio della lavorazione delle olive provenienti da coltura biologica per la produzione di olio biologico applica un protocollo di lavaggio specifico di tutti i macchinari. Le olive in frantoio vengono campionate e in pre-frangitura mantenute ad una temperatura inferiore ai 20 °C. Il sistema di frangitura è a dischi, segue il condizionamento della pasta in relazione allo stato di maturazione delle olive, la gramolatura e l'estrazione con centrifuga (decanter - due fasi e mezzo); il tutto si avvale di una moderna tecnologia elettronica, che consente l'estrazione a freddo unicamente mediante procedimenti meccanici. La resa in olio per quintale di olive è molto bassa non supera normalmente il 13%.

Caratteristiche chimico-organolettiche

Le caratteristiche organolettiche sono esclusive e riconoscibili, l'aroma è intenso e delicato con note che ricordano il carciofino verde e l'erba appena tagliata. Fluido al palato, eleganti le note dolci amare e piccanti sono presenti in misura equilibrata e armonica e ne esaltano l'eleganza.

Dati analitici dell'olio

Le caratteristiche chimiche sono sempre di livello eccellente.

Abbinamenti gastronomici

Eccelle sul pesce in genere (particolarmente indicate le triglie, rombo e il dentice), ma realizza la sua migliore collocazione emulsionato fuori fuoco, con i liquidi di cottura di pesce, carne, selvaggina, tanto da esaltare al massimo il suo sapore.



200ml e

OLIO DI BRISIGHELLA

CONFEZIONI DA

0,500 lt.