

Olio extravergine di oliva di Brisighella D.O.P. **Brisighello**®

Tipologia

Olio Extra Vergine di Oliva a Denominazione di Origine Protetta. Rappresenta la bandiera della nostra produzione dal 1975, dall'annata 1997 si avvale anche della certificazione D.O.P. (la prima in Italia per un olio extra vergine), che ne garantisce, a partire dal campo fino all'imbottigliamento l'assoluta qualità sotto ogni aspetto.

Cultivar

"Nostrana di Brisighella" 100%, proveniente da uliveti ubicati nella zona di produzione approvata, iscritti e certificati presso l'Organismo di Certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Collocazione geografica degli uliveti

Area censita cartograficamente come Area di Produzione dell'Olio Extra Vergine "Brisighella" D.O.P in: Italia - regione Emilia-Romagna - zona collinare dei Comuni di Brisighella, Faenza, Riolo Terme e Casola Valsenio in provincia di Ravenna e Modigliana in provincia di Forlì-Cesena. Nello specifico: uliveti selezionati per storica capacità a produrre olive di qualità sotto l'aspetto produttivo e fitopatologico.

Raccolta

Da inizio invaiatura delle olive (ottobre) alla prima decade di novembre; la molitura deve avvenire appena dopo la raccolta o comunque obbligatoriamente entro 24 ore dalla raccolta. Quest'ultima è manuale per brucatura, coadiuvata con mezzi agevolatori senza danneggiare le drupe. La consegna e il trasporto delle olive possono avvenire solo tramite gli appositi contenitori: cassette o cassoncini che permettono l'arieggiamento dei frutti.

Estrazione

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 12%.

Caratteristiche chimico-organolettiche

Le caratteristiche sono esclusive e riconoscibili, l'aroma è fruttato intenso ma anche delicato e molto armonico. Le note salienti (sempre influenzate dall'annata) ricordano il carciofino verde e l'erba appena tagliata; in alcune annate si hanno anche sentori di erbe aromatiche e cardo. È fluido al palato, le note dolci amare e piccanti sono presenti in misura equilibrata e armonica e lascia in bocca sensazioni piacevoli.

Dati analitici dell'olio

L'acidità e altri dati analitici sono riportati nel cartiglio della bottiglia.

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.



CONFEZIONI DA

Confezione astucciata
da 0,500 e 0,750 lt.