

Olio extravergine di oliva **Nobil Drupa®**

Tipologia

Olio extravergine di oliva.

Cultivar

Varietà "Ghiacciola" 100% (autoctona della zona brisighellese).

Collocazione geografica degli uliveti

Italia, regione Emilia-Romagna, zona collinare del comprensorio brisighellese con poche piante sparse negli uliveti più vecchi.

Raccolta

Dal 15 novembre al 30 novembre; è una varietà tardiva, la molitura è effettuata subito dopo la raccolta. Quest'ultima è manuale coadiuvata con mezzi agevolatori, la natura del territorio non permette la meccanizzazione. La consegna e il trasporto possono avvenire solo tramite gli appositi contenitori che permettono l'arieggiamento dei frutti.

Estrazione

Il sistema di estrazione a due fasi si avvale della tecnologia elettronica e dell'attenta esperienza del frantoiano nella messa a punto dei parametri; obiettivo: estrarre dalle olive il massimo di componenti salutistici come polifenoli e vitamine oltre ai componenti aromatici unici in questa cultivar. La resa in olio per quintale di olive non supera in media il 12%.

Caratteristiche chimico-organolettiche

Proviene da una varietà autoctona pressoché sconosciuta: la Ghiacciola. È un altro prodotto scelto da TERRA DI BRISIGHELLA, che nel 1991 è stata la prima a selezionarlo e a proporlo al mercato come monocultivar Ghiacciola. Un notissimo ristorante brisighellese "Gigiolè" ne aveva apprezzato già da anni i pregi esclusivi che magnificavano la sua raffinata cucina. È un olio complesso e ricercato dalle caratteristiche marcate e facilmente riconoscibili; l'aroma è intensissimo con note di erbe selvatiche di mentuccia e foglia di pomodoro, e a seconda delle annate, il sapore è intenso con note marcate di piccante e amaro.

Dati analitici dell'olio

La selezione delle olive e l'estrema cura che si applica in tutta la filiera di produzione ne garantisce un olio a bassissima acidità a ridotto numero di perossidi e ad alto contenuto di polifenoli totali e vitamine che ne esaltano la conservabilità e la qualità.

Abbinamenti gastronomici

Trova il suo matrimonio d'amore con i carciofi e il tradizionale baccalà alla griglia. Le raffinate note verdi, amare e piccanti accendono il gusto di piatti della cucina mediterranea come l'orata agli agrumi. Splendido anche in abbinamento a cibi ruspanti come pecorino e fave.



CONFEZIONI DA

0,250 lt.

Confezione astucciata
da **0,500 lt.**