

# Olio extravergine di oliva Pieve Tho®

## **Tipologia**

Olio extravergine di oliva.

## **Cultivar**

"Nostrana di Brisighella" (80% ca.) e altre varietà (20% ca.).

## **Collocazione geografica degli uliveti**

Italia, regione Emilia-Romagna, zona collinare del brisighellese e Comuni limitrofi.

## **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 arieggiate prima di arrivare al frantoio per la molitura.

## **Estrazione**

Il sistema di estrazione si avvale di una moderna tecnologia derivante dall'azione di un estrattore rotativo a velocità controllata e variabile elettronicamente, che agisce in relazione alla viscosità della pasta d'olive. Tutto il processo si attua a bassa temperatura inferiore ai 27°C.

## **Caratteristiche chimico-organolettiche**

Questa linea fotografa le caratteristiche dell'annata olivicola in questo territorio. Le caratteristiche chimiche sono sempre di livello eccellente, dovute principalmente all'integrità delle drupe e alla trasformazione effettuata entro pochi giorni dalla raccolta. Sotto l'aspetto della composizione chimica l'olio presenta un contenuto elevato in acido oleico, un'acidità e numero dei perossidi nettamente inferiore ai limiti di legge, indice di ottima qualità e conservabilità. Il prodotto è caratterizzato da un aroma intenso fruttato verde, con profumi di erba fresca e ortaggi, intensissimo quando è ancora giovane; al sapore si presenta pieno, pulito con una leggera nota dolce, i prodotti giovani presentano una nota piccante, tipica degli oli prodotti a latitudini superiori.

## **Abbinamenti gastronomici**

Con armonia e decisione esalta i sapori della cucina tipica del territorio da cui ha origine: zuppe di legumi, pasta al mattarello, carni arrosto e alla griglia. Ama le verdure dai sapori decisi come rucola, cicoria, rapanelli, verza e cavolo nero.



CONFEZIONI DA

0,250 lt.

0,500 lt.

0,750 lt.

2 lt.

5 lt.