



CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA

Olio Extravergine d'Oliva Biologico

Su una superficie di circa 40 ettari vengono coltivati nel totale rispetto dell'ambiente e della sua biodiversità, olivi secolari delle varietà Frantoio, Leccino, Moraiolo ed Olivastra.

Per ottenere il nostro Olio Extra Vergine di Oliva Biologico sono messe in atto pratiche sostenibili che traggono beneficio dalla naturale fertilità del suolo, apportando annualmente concimazioni organiche. Attraverso una potatura periodica, interventi limitati e non utilizzando prodotti nocivi all'ambiente e all'olivo, si riesce ad ottenere un'oliva sana al giusto livello di maturazione.

La raccolta effettuata manualmente da metà ottobre di olive appena invaiate, permette di estrarre, tramite spremitura a freddo presso un frantoio biologico, un succo particolarmente intenso dai profumi molto fruttati e da una resa bassissima dalla quale si ottengono mediamente solo 12 Kg di prodotto per ogni 100 Kg di olive raccolte. Lasciato decantare trenta giorni e riposando al buio in tini di acciaio inox, l'olio viene mantenuto integro, evitando filtrazioni per mantenere inalterato il profilo organolettico.



Colore: verde smeraldo con riflessi dorati.

Caratteristiche organolettiche: bassa acidità e grande struttura. Persistente, molto profumato, sapore fruttato e saporito con una spiccata nota di carciofo. Finale piccante, retrogusto amarognolo.

Servizio: l'olio va conservato a temperatura ambiente, lontano dalla luce e da fonti di calore.

Abbinamento gastronomico: da utilizzarsi per ogni preparazione di pietanze. Ideale a crudo per condimenti, carni e pesce alla griglia.