CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA

Olio Extravergine d'Oliva Biologico



Su una superficie di circa 30 ettari vengono coltivati, nel totale rispetto dell'ambiente e della sua biodiversità, olivi secolari delle varietà Frantoio, Leccino, Moraiolo e 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.
La raccolta viene effettuata manualmente da metà ottobre. Le olive, appena invaiate, vengono spremute a freddo presso un frantoio biologico.
Il risultato è un olio particolarmente intenso, caratterizzato da profumi fruttati, da note di carciofo, e mandorla amara.
Il momento della raccolta e il metodo di estrazione scelti favoriscono la qualità donando però una resa che non supera il 12%.
Codice Certificazione: IT-BIO-014 AGRICOLTURA ITALIA SI/085

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.

Ciacci Piccolomini d'Aragona Località Molinello, 53024 Montalcino SI - Italia • +39 0577 835616 • info@ciaccipiccolomini.com • P.IVA 01121350522