



Olio Extravergine di Oliva

Italiano



La coltura dell'olivo fa da cornice alle nostre coline, dove da secoli domina il paesaggio delle nostre pendici. Oggi l'Olio Extravergine di Oliva non fa solamente parte della nostra cultura, ma rappresenta un alimento integrante della dieta mediterranea per le sue caratteristiche nutrizionali. Da questi principi, l'azienda Peteglia si prefigge lo scopo di produrre un' Extravergine di alta qualità con il fine di racchiudere tutti i profumi ed i sapori della nostra terra.

Zona di produzione

Collina di Montenero d'Orcia.

Suolo

I terreni, situati ad un'altezza di 300-330 metri sul livello del mare, sono composti da "Terra Rossa", che si presenta particolarmente ricca di calcare e di scheletro.

Densità piantagione

La coltura occupa una superficie di 9 ettari, con sesto d'impianto 6x6 metri, per un numero complessivo di 3.000 piante.

Forma di allevamento

Vaso policonico per favorire la penetrazione della luce esplicando al massimo l'attività fotosintetica

Varietà

Moraiolo e Frantoio.

Periodo di raccolta

Dal 15 ottobre al 15 novembre.

Sistema di raccolta

Meccanico per mezzo di abbacchiatori elettrici che consentono di agevolare la raccolta e di conseguenza permettono un'immediata frangitura delle olive entro le 12 ore, preservando così al massimo la freschezza del prodotto.

Sistema di estrazione

Frantoio a ciclo continuo a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche

Il colore si presenta verde brillante con tenui riflessi dorati. Il profumo è fruttato intenso, penetrante, con note di carciofo e mandorla acerba, impreziosito da sentori di oliva verde. Il gusto ampio è dotato di una decisa carica piccante, avvolta da un'armonica complessità di sentori vegetali.

Consigli del produttore

Si abbina in maniera eccellente alla gastronomia Toscana. Particolarmente adatto come condimento a crudo su carni rosse, insalate, primi piatti asciutti, zuppe vegetali, patate e verdure lessate e nelle preparazioni di bruschette.

Acidità <0,1%

