



Fattoria Le Terrazze

Olio extravergine d'oliva **Blend**



Cultivar Raggia, Frantoio, Leccino, Pendolino, Moraiolo, Piantone di Mogliano

Epoca di raccolta Prima settimana di ottobre

Stadio di maturazione delle olive Verdi con invaiatura esterna del 10%

Suolo Prevalentemente di natura argillosa con zone tendenzialmente sabbiose, adatto ad accogliere e valorizzare le cultivar di olivi coltivati.

Altitudine 50 metri slm

Sistema di allevamento Vaso policonico

Densità d'impianto 277 piante per ettaro

Sesto d'impianto 6 x 6

Resa per pianta 20 kg per pianta

Raccolta Meccanica con scuotitore al tronco e reti

Sistema di molitura Frantoio continuo a due fasi con frangitore a martelli e gramole ad atmosfera controllata, filtraggio a piastre subito dopo la lavorazione.

Stoccaggio In serbatoio inox a 16°C costanti e atmosfera controllata in azoto

Profilo sensoriale Colore verde intenso con riflessi dorati. Al naso l'olio si presenta fruttato, con un'intensità media. Si apre ricco di sentori vegetali erbacei con note di mandorla e carciofo. Al gusto avvolgente con toni di carciofo e mandorla e note di amaro e piccante ben armonizzati. Un olio di grande complessità, fine e con una buona fluidità.

Abbinamento Insalate di farro, pomodoro, verdure gratinate, primi piatti con molluschi, ravioli di ricotta, pesce di scoglio alla brace, seppie alla piastra, coniglio al forno.