



**Fattoria Le Terrazze**



## **Olio extravergine d'oliva Moraiolo**

**Cultivar** Moraiolo 100%

**Epoca di raccolta** Prima settimana di ottobre

**Stadio di maturazione delle olive** Verdi con invaiatura del 30%

**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** Preziosa apertura su note avvolgenti di carciofo verde e mandorla bianca. Non mancano netti ricordi di erbe aromatiche che crescono nell'assaggio. L'amaro e il piccante sono in perfetto equilibrio e si alternano al gusto nel lunghissimo finale deciso.

**Abbinamento** Carni alla brace, tagliata, salmone al forno, carpacci di carne rossa, pappardelle ai funghi di bosco, passatelli, pesci al forno, primi vegetali.