

Ronci



olio extra vergine di oliva - extra virgin olive oil
biologico organic



olio extra vergine di oliva biologico



ALTITUDINE:

350 metri slm.

CULTIVAR:

Blend dalla migliore selezione delle olive provenienti dalle diverse varietà aziendali: 40% Moraiolo, 40% Frantoio, 20% Leccino.

TERRENO:

Media collina dotata di substrato calcareo.

METODO DI COLTIVAZIONE:

Agricoltura biologica.

PERIODO DI RACCOLTA:

Invaatura precoce, fine Ottobre/inizio Novembre.

SISTEMA DI RACCOLTA:

Brucatura a mano.

SISTEMA DI ESTRAZIONE:

Molitura a freddo con impianto a ciclo continuo ecologico entro 24 ore dalla raccolta.

ASPETTO:

Ottima corposità e consistenza. Leggera velatura.

COLORE:

Verde con riflessi dorati.

PROFILO SENSORIALE:

Dal sapore fruttato medio-intenso, all'olfatto presenta piacevoli note di mandorla con sentori vegetali di erbe selvatiche, carciofo, cicoria. All'assaggio si rivela perfettamente coerente, con un ingresso piccante seguito da note amare decise ma molto armoniche e piacevoli. Complesso, equilibrato, persistente.

ABBINAMENTI:

Intenso ed equilibrato si presta ad insaporire carni arrosto, zuppe di legumi, verdure amare come la cicoria o i broccoli, ottimo anche come condimento di primi piatti, insalate di verdure ed erbe di campo.

PRODUZIONE:

Limitata, in bottiglie scure da 500 ml e 250 ml. Lattine da 3 e 5 litri.

CONSERVAZIONE:

In recipienti chiusi, ambienti asciutti e bui a media temperatura 13-15°C.

SISTEMA DI QUALITÀ:

HACCP.

ALTITUDE:

350 metres.

CULTIVAR:

A blend of the best selection of different olive varieties.
40% Moraiolo, 40% Frantoio, 20% Leccino.

SOIL:

Calcareous.

FARMING METHOD:

Organic.

HARVESTING PERIOD:

Early ripening, end of October/ beginning of November.

HARVESTING METHOD:

Hand picking only.

PRESSING:

Ecologically continuous cycle with non-filtered cold pressing within 24 hours of harvest.

ASPECT:

Excellent density, light dim.

COLOUR:

Green with hints of golden yellow.

TASTE:

Medium-Strong "Olive Flavour"; pleasant notes of almond with vegetable signs of wild grass, artichoke, chicory. Coherent at the taste, with a spicy entry followed by bitter notes but very harmonious and pleasant. Balanced and persistent.

SERVING SUGGESTIONS:

Intense and balanced, ideals with roasted meats, soups of vegetables, bitter vegetables as the chicory; perfect for first dishes, salads.

STORAGE:

Supplied in dark green bottles of 500 ml and 250 ml and Cans of 3 and 5 lt.

PRESERVATION:

In sealed tins, in dry and dark rooms at medium temperature (13-15°C).

QUALITY SYSTEM:

HACCP: hygienic sanitary auto-control system.