



Olio extravergine d'oliva biologico



Denominazione

DOP Laghi Lombardi – Sebino

Campagna di raccolta

2018/2019

Composizione Varietale

Le piante di olivo crescono sulle balze rocciose che sovrastano l'azienda, le cultivar che compongono il nostro oliveto sono rispettivamente il Frantoio, il Leccino ed il Pendolino.

Metodo di raccolta

Manuale

Metodo di oleificazione

Molitura a freddo, eseguita entro 48 ore dalla raccolta delle drupe in frantoio a ciclo continuo.

Sensazioni visive

Giallo dorato con riflessi verdi brillanti.

Sensazioni olfattive

Fruttato di oliva medio, leggero, accompagnato da note verdi che ricordano l'erba appena sfalciata.

Sensazioni gustative

Armonico e delicato, con un gusto dolce che rivela sensazioni associabili alla mandorla. Al palato il buon equilibrio tra le note amare e piccanti conferiscono vivacità a quest'olio.

Servizi ed abbinamenti

Adatto come condimento di piatti a base di pesce, zuppe o carni alla brace; si abbina inoltre molto bene ad antipasti o pinzimoni.

Dati analitici: Acidità massima espressa in acido oleico inferiore a 0,2 %, Numero di perossidi: 5 meqO₂/kg, K232: 1,56.

Le Corne Grumello del Monte (BG) lecorne.it