

CERTOSA DI PONTIGNANO

Olio Extravergine di Oliva

Da una selezione di olive autoctone raccolte a mano e spremute a freddo si ottiene quest'olio ricchissimo in polifenoli, i più grandi alleati alla nostra salute.



Varietà: Blend di olive con maggioranza di Correggiolo, affiancato da Moraiolo e Leccino

Oliveti: oliveti autoctoni ultra centenari, ad una altitudine di 300/350 mt sul livello del mare, esposti a sud-sud-ovest. L'allevamento è tenuto a sistema "vaso".

Ciclo di Raccolta: a fine ottobre, le olive vengono rigorosamente raccolte da mani esperte direttamente sulla pianta e con l'aiuto di reti stese a terra. Le olive saranno trasportate al frantoio, dove sono lavorate entro 12 ore dalla raccolta, evitando l'ossidazione e preservando le proprietà organolettiche e le peculiarità gustolfattive.

Lavorazione: la lavorazione delle olive avviene con una frangitura del tipo tradizionale ad una temperatura costantemente mantenuta intorno ai 25°C per esaltare le caratteristiche aromatiche dell'olio. L'estrazione continua consente di conservare al meglio il contenuto dei polifenoli, vitamine e sostanze aromatiche.

Conservazione: La decantazione naturale e la conseguente conservazione avviene in moderni serbatoi in acciaio inox. L'Olio Extra Vergine di Oliva Chianti Classico Querciavalle è proposto in bottiglie da 0,750 lt, 0,500 lt, 0,250 lt, 0,100 lt.

Colore: opalescente, tendente al verde ma brillante

Profumo: di intensa fragranza e persistente fruttato che ricorda l'oliva appena franta e sentori erbacei e che ricordano il cardo.

Sapore: deciso e armonico, presenta un'ottima struttura ed equilibrio, con una nota finale piccante che tende a sparire dopo i primi mesi.

Impiego consigliato: ideale per condire verdure, pesci e carni, ma anche per la preparazione di salse, sughi e sott'olio. Si esalta sul del caprino fresco.