

OLIO EVO "LAZZARO"

Olio monovarietale di "Lazzero", varietà antica di oliva autoctona delle zone di Guardistallo, Casale Marittimo e Montescudaio (Pisa).



ALTRI PREMI E RICONOSCIMENTI

2023 – Flos Olei 85/100; Olio Capitale XVII finalista; 3 Foglie Oli d'Italia Gambero Rosso; Joop Japan Olive Prize – Silver Monovarietal; Lodo Volto Olio 2023; I Volti dell'Olio Orciolo d'Oro Lazzaro 99,93

2022 – Segnalato da Gambero Rosso Oli d'Italia 2022; 3 Foglie Oli d'Italia Gambero Rosso; Joop Japan Gold Monovarietal

Descrizione: Olio monovarietale di "Lazzero", varietà antica di oliva autoctona delle zone di Guardistallo, Casale Marittimo e Montescudaio (Pisa).

Al gusto permane la sensazione fresca ed erbacea accompagnata da piacevoli note di piccante e amaro in perfetto equilibrio.

La sua freschezza e armonia, unite ad un'ottima persistenza gustativa, lo rendono adatto a diversi abbinamenti: eccellente sui legumi, in particolare ceci e fagioli cannellini, formaggi freschi, pesce lesso o carni bianche, in cui la delicatezza dei piatti viene esaltata dalle sensazioni verdi intense e al tempo stesso morbide e persistenti dell'olio.

Zona produzione: TOSCANA

Varietà olive: monocultivar Lazzera

Periodo di raccolta: ultima settimana di settembre, inizio ottobre

Metodo di estrazione: le olive vengono stoccate per un massimo di 4 h e frante in giornata nel nostro frantoio aziendale. un frantoio MORI-TEM a 2 fasi senza utilizzo di acqua che permette di preservare intatte tutte le sostanze presenti nell'Olio.

Aspetto: limpido da filtraggio

Spremitura a freddo

Stoccaggio olio: tini acciaio con azoto

Valutazione ASSAM

