

OLIO EVO "MAURINO"

Olio fluido e asciutto, dal fruttato medio intenso.



Descrizione: Olio fluido e asciutto dal fruttato medio-intenso, che sprigiona note verdi fortemente resinose e balsamiche di noce fresca, banana verde, cardo-carciofo e cipresso, prolungate dalle successive sensazioni amare e piccanti di elevata complessità aromatica finale.

Zona produzione: TOSCANA

Varietà olive: Maurino

Periodo di raccolta: fine 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