



Tiezzi

Olio Extravergine di Oliva

Biologico • Raccolto 2025

Oro Verde

Il nostro olio, BIO, deriva da 4 diverse varietà di olivo (Moraiolo 70%, Correggiolo 20%, Olivastra 6%, Leccino 4%). Gli olivi sono situati sparsi nei nostri Poderi, su terrazzamenti o in mezzo alle vigne come coltivazione promiscua, non subiscono alcun trattamento chimico essendo coltivati in regime biologico. La superficie totale dell'oliveto è circa due ettari e mezzo. La raccolta delle olive è manuale. L'estrazione dell'olio avviene subito dopo la raccolta mediante processi meccanici, a freddo. Non subisce lavorazioni chimiche.

Acidità: 0,28% acido oleico

Numero di perossidi: 9,2 meqO₂/kg

Di questo raccolto sono stati prodotti circa 140 litri di olio extravergine di oliva BIO, con rese in olio di circa il 10%

Informazioni aggiuntive: La data riportata in etichetta indica entro quando sia preferibile consumarlo e non è una scadenza: indica invece il momento entro il quale l'olio esprime al meglio profumi e gusto. E' sempre consigliabile conservarlo al fresco, non alla luce diretta e in confezione chiusa.

Appunti di degustazione: Quest'anno il nostro olio è caratterizzato da un colore con sfumature verdi più accese e gusto più deciso con speziatura e piccantezza maggiori; da ottobre fino a dicembre, appena ritirato dal nostro frantoio biologico di fiducia, ci piace degustarlo con pane toscano leggermente tostato, la nostra tipica "Bruschetta con l'olio novo" (eventualmente aglione strofinato precedentemente sul pane e aggiunta di sale)

