



Tiezzi

Olio Extravergine di Oliva Biologico • Raccolto 2024

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: 0,30% acido oleico

Numero di perossidi: 10,5 meqO₂/kg

Di questo raccolto sono state prodotte 8 latte da 5 litri, 250 bottiglie da 750 ml, 250 bottiglie da 500 ml, 415 lattine da 500 ml, 460 lattine da 250 ml.

Appunti di degustazione: ha un gusto molto delicato, tenue aromaticità con note dolci e sapore di mandorla fresca; solo al retrogusto leggero sapore piccante. E' ideale con i crudi di pesce (proprio per la sua delicatezza che non interferisce con la pietanza), con le verdure crude e aggiunto sulla carne o su altre vivande a fine cottura. Esalta tutti i piatti se usato a crudo.

