



Rocca delle Macie



LA PIANTA DI OLIVO È DA
SEMPRE UN SIMBOLO DI PACE
E DI BUON AUSPICIO. DALLE
SUE OLIVE ESTRAIAMO
QUESTO GUSTOSO OLIO.
FONTE DI ENERGIA E SALUTE.
DELIZIA PER IL PALATO E
CONCENTRATO DEI SAPORI
DELLA NOSTRA TERRA.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Cultivar delle Olive

Frantoio, Moraiolo, Leccino, Cipressino

Tecnica di produzione

Le olive vengono macinate nel frantoio di Rocca delle Macie lo stesso giorno della raccolta con metodo a ciclo continuo con frangitore a coltelli a griglia variabile. Dopo la frangitura, l'estrazione avviene per centrifugazione. La celerità del processo produttivo immediatamente dopo la raccolta garantisce la conservazione delle caratteristiche organolettiche di quest'olio e una bassa acidità.

Caratteristiche organolettiche

Colore: dorato pieno e limpido.
Profumo: fresco e fruttato con piacevoli note olfattive di fieno e oliva.
Sapore: morbido, pulito e piacevolmente equilibrato, senza eccessi di note amare o piccanti.

Consigli dei produttori

Adatto a preparazioni saporite tipiche della cucina Toscana, esprime al meglio le sue caratteristiche come condimento a crudo su minestre, carni, bruschette o verdure in pinzimonio.



500 ml