



SCHEMA TECNICA

6@9B8

COLORE: Giallo

SENTORI: Erbe aromatiche (come salvia, origano, basilico)

CULTIVAR IMPIEGATE: leccino, rosciola, carboncella, frantoio e itrana in proporzioni variabili a seconda dell'annata

ABBINAMENTI: Ideale per l'impiego nella cottura dei cibi e per il condimento delle insalate

QUALCHE CURIOSITÀ: La tecnica del blending nella produzione degli oli extravergini d'oliva è ampiamente utilizzata dagli operatori del settore al fine armonizzare il gusto ed esaltare la piacevolezza di oli ottenuti da cultivar diverse e renderli così più apprezzabili dal pubblico. Nella pratica, questa complicata tecnica di produzione consiste nel mescolare olive di più varietà in proporzioni variabili facendo appello a tutta la conoscenza e all'esperienza maturata negli anni dell'olivicoltore.

Il nostro olio extravergine d'oliva Moli in latta si ottiene mediante la molitura delle olive prodotte dagli ulivi presenti all'interno delle nostre proprietà siti nel comune di Cori (LT) a circa 220mt sul livello del mare o all'interno delle proprietà di un'azienda nostra partner sita nel comune di Ariccia (RM) a circa 412mt sul livello del mare secondo tecniche tradizionali che passano dalla raccolta manuale alla molitura entro poche ore dalla raccolta.

OLIO