



SCHEMA TECNICA

MOLÌ - MONOCULTIVAR LECCINO

COLORE: Giallo oro

SENTORI: Erbe aromatiche (come basilico e menta), Frutta secca (come la mandorla) e ortaggi (come il carciofo).

ABBINAMENTI: Ideale per l'impiego sia in cottura che a crudo, si abbina perfettamente alle carni bianche ed al pesce ed è un prezioso alleato per la realizzazione di torte dolci e salate. Pregiato ingrediente per la preparazione di tutte le salse da cucina con particolare riferimento ai funghi, al pesto alla genovese e agli asparagi. Ideale per lo svezamento dei bambini e per l'alimentazione della prima infanzia.

QUALCHE CURIOSITÀ: Il Leccino è tra le varietà di olive più conosciute e apprezzate sia dai produttori che dai consumatori italiani.

Dai frutti di questa pianta si ottiene un ottimo olio ma anche delle ottime olive da mesa e paté di olive.

Questa cultivar è piuttosto diffusa su tutto il territorio nazionale italiano e non solo grazie alle caratteristiche di resistenza e adattabilità a diversi ambienti della pianta, con particolare riferimento ai climi rigidi e alle gelate primaverili. La forma cadente della chioma della pianta, simile ad un salice piangente, la rende particolarmente idonea alla raccolta manuale. Originaria della Toscana, questa varietà di olivo dà un'eccellente espressione di sé nel territorio Laziale, che ad oggi è un produttore di buona qualità di questa cultivar.

I frutti di questa varietà di olive si presentano con un colore violaceo e si caratterizzano per una maturazione anticipata, tanto che spesso la raccolta avviene nel mese di ottobre. L'olio che se ne ricava ha un contenuto medio di polifenoli che gli conferisce un gusto dolce ed equilibrato particolarmente apprezzato dai bambini.

Il nostro olio extravergine d'oliva Moli - Monocultivar Leccino si ottiene mediante la molitura delle olive di qualità Leccino, prodotte dagli ulivi presenti all'interno delle nostre proprietà site nel comune di Cori (LT), circa 220mt sul livello del mare, secondo tecniche tradizionali che passano dalla raccolta manuale alla molitura entro poche ore.

OLIO