

Dieci/Decimi



DIECI/DECIMI: Prodotto di punta dell'azienda, è il primo olio che produciamo ad inizio raccolta, come ricorda il nome $10/10 = 1$. Nasce selezionando le migliori olive allo stadio di pre-invaiaitura, raccolte e lavorate poche ore dopo con l'obiettivo di produrre un olio capace di esprimere l'equilibrio tra il carattere amaro e quello piccante della cultivar Casaliva.

Descrizione

Dieci/Decimi è un olio fruttato medio molto complesso ed equilibrato:

- All'**olfatto** si diversifica tra sensazioni agrumate, di mela golden e un bouquet floreale che ricorda erbe aromatiche spontanee.
- Al **palato** l'equilibrio di amaro e piccante, lascia spazio a sentori che ricordano l'asparago verde, il carciofo e il pepe nero.

Abbinamenti

Consigliamo di abbinarlo ai primi piatti strutturati, tartare di carne e pesci, carni di selvaggina, vellutata di piselli e gelato alla vaniglia.

Profilo sensoriale

AMARO: 6/10 | **PICCANTE:** 6/10 | **FRUTTATO:** 7/10

Informazioni tecniche

Annata: 2020

Denominazione:

Olio Extravergine di oliva Biologico Monocultivar Casaliva

Metodo di estrazione:

Estratto a freddo con frantoio a ciclo continuo a due fasi.

Acidità Libera: 0,21%

Perossidi: 5,05 meqO2/Kg

Polifenoli: 460,41%

Acido Oleico: 80,12%

