

Preéra

Racconta la tenacia e la resilienza dell'olivaia piantata dai nostri avi sulla pietraia alle pendici del monte Baone, in dialetto Preéra. Un terreno difficile e poco fertile al quale gli olivi secolari hanno saputo adattarsi per sopravvivere e produrre le olive che noi raccogliamo all'inizio dell'invaia. L'olio è il prodotto prezioso capace di esprimere con la sua persistenza piccante una sfumatura inconfondibile della cultivar Casaliva.



Descrizione

Preéra è un olio fruttato medio intenso deciso ed avvolgente:
-- All'**olfatto** rilascia immediate sensazioni di erba appena falciata.
-- Al **palato** la persistenza del piccante con note che ricordano il pepe nero lo caratterizzano.

Abbinamenti

Consigliamo di abbinarlo a piatti ben strutturati, zuppe di legumi, vellutata di zucca, carne alla brace, bruschetta di pomodoro e sulla tipica polenta gialla.

Profilo sensoriale

AMARO: 6/10 | **PICCANTE:** 9/10 | **FRUTTATO:** 5/10

Informazioni tecniche

Annata: 2022

Denominazione:

Olio Extravergine di oliva Biologico Monocultivar Casaliva

Metodo di estrazione:

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

Acidità Libera: 0,24%

Perossidi: 4,48 meqO2/Kg

Polifenoli: 481,47 mg/kg

Acido Oleico: 75,12%

