

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: 5/10 | **PICCANTE:** 6,5/10 | **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: 0,22%

Perossidi: 5,31 meqO2/Kg

Polifenoli: 455,93%

Acido Oleico: 78,84%

