



MONTEVERRO

TOSCANA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

COLTIVAZIONE

Nel 2003 si è deciso di mettere di nuovo a coltura l'oliveto ubicato in mezzo alle vigne che per anni era stato trascurato, ad aggiungere un altro elemento di biodiversità.

Nuovi alberi delle classiche cultivar toscane Frantoiano, Leccino, Moraiolo e Pendolino sono stati messi a dimora mentre quelli vecchi, alcuni ultracentenari, sono stati innestati per riportarli a produzione.

RACCOLTA

Tutte le operazioni di coltura vengono fatte a mano come pure la raccolta delle olive per preservare così la loro qualità e freschezza. Le olive appena raccolte vengono portate in un frantoio poco lontano e vengono subito pressate ad una temperatura mantenuta costantemente sotto i 27° C, per evitare così processi ossidativi e per produrre la miglior qualità. La sedimentazione avviene in modo naturale in contenitori di acciaio inossidabile. L'imbottigliamento avviene in inverno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si tratta di un olio dal colore verde brillante con riflessi gialli sull'unghia, caratterizzato da un aroma delicato e tuttavia corposo. Con la sua freschezza e le sue note piccanti è il compagno ideale dei piatti della dieta mediterranea come pesce alla griglia, antipasti di verdura o ancora più semplicemente su una bruschetta all'aglio.

www.monteverro.com

