

# Olio Extra Vergine d'Oliva

**Zona di produzione:**

Asolo, colle Sant'Anna

**Varietà di olive:**

Frantoio, leccino, pendolino.

**Periodo di raccolta:**

La raccolta avviene a fine ottobre.

Si svolge esclusivamente a mano con l'ausilio di agevolatori meccanici.

**Molitura:**

Le olive raccolte in giornata, riposte in cassette, vengono portate al frantoio Gnesotto, di Bassano del Grappa e accreditato AIPO.

L'estrazione viene eseguita a freddo tramite metodo continuo e a temperatura controllata, per non alterare le caratteristiche organolettiche dell'olio.

**Caratteristiche organolettiche:**

Aspetto e colore limpido di un verde brillante intenso con riflessi dorati.

Profumo netto di oliva, all'olfatto si apre armonico con delicate note erbacee.

Al gusto è inizialmente fruttato con leggere sensazioni amare, equilibrate a quelle piccanti.

**Abbinamento gastronomico:**

Si può accompagnare a crudo con pane a legna e su risotti con erbe asolane, ideale su insalate e pesce.

**Dati tecnici:**

L'acidità è un parametro che indica la percentuale di acido oleico in un olio ed è il principale indicatore della qualità. Più basso è il suo valore, più elevata è la qualità del prodotto.

Il limite massimo di acidità per un Olio Extra Vergine di Oliva è pari allo 0,8%.

Acidità libera 0,14%

Qt di polifenoli > 300mg/kg

**Formato:**

Disponibile in bottiglia da 50 ml.

