



Mazzola

Smeraldo

Olio extravergine d'oliva Monocultivar Leccio del Corno



Smeraldo Leccio del Corno Monocultivar è l'olio dal fruttato intenso della nostra azienda.

Gli ulivi della varietà di Leccio del Corno, nei nostri oliveti a Scapezzano di Senigallia, esprimono un olio dal fruttato intenso con sentori "verdi" di grande complessità e intensità con il più alto numero di polifenoli dei nostri oli.

Dal lavoro negli oliveti, passando per l'epoca di raccolta, fino alla tecnica di estrazione, tutto è pensato per la ricerca della qualità assoluta.

Perfettamente nel nostro stile, pur essendo un olio di categoria fruttato intenso, non è estremamente amaro e piccante ma le principali caratteristiche sono la persistenza, l'intensità e la qualità dei profumi e sapori; un gusto persistente ed appagante.

INFORMAZIONI TECNICHE

Zona d'origine: Oliveti aziendali situati nel territorio di Senigallia (AN)

Varietà: Leccio del Corno 100%

Tipologia del terreno: Argilloso-calcareo

Altitudine: 70-80 slm

Periodo di raccolta: Ottobre

Tipo di raccolta: Agevolatori/a mano.

Frantoio: Frantoio aziendale eco system, lavorazione a ciclo continuo con sistema a due fasi, a freddo e in atmosfera controllata, senza centrifuga ad asse verticale, entro 4 ore dalla raccolta.

Filtrazione: Immediata dopo l'estrazione.

Conservazione: Cisterne in acciaio inox sotto gas inerte a temperatura controllata.

Confezioni: Bottiglie in vetro con tappo anti rabbocco ed etichetta anti olio nei formati da 0,5 litri e bag in box da 3 litri.