



Mazzola

ZAFFIRO

Olio extravergine d'oliva Monocultivar Raggia



L'olio Mazzola parte da un concetto di stile di olio che punta sull'eleganza e complessità del fruttato.

All'assaggio il nostro olio si rivela **elegante e morbido al palato**, per poi continuare in un'**esplosione di piacevoli sensazioni di frutta, erbe e spezie**...un gusto persistente ed appagante.

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

Raggia è la varietà tipica del nostro territorio. Olio mediamente amaro e piccante, dal fruttato particolarmente piacevole ed un caratteristico finale mandorlato, persistente con una grande resa nel piatto.

INFORMAZIONI TECNICHE

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

Varietà: Raggia 100%

Tipologia del terreno: Argilloso-calcareo

Altitudine: 70-80 slm

Periodo di raccolta: Ottobre, Novembre.

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.