



Mazzola

Topazio

Olio extravergine d'oliva blend



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

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

Blend rappresenta l'olio tipico delle varietà della nostra azienda che sono sapientemente unite considerando le loro peculiari caratteristiche: L'arbechina, l'unica varietà dal fruttato di pomodoro e frutti rossi che dona al blend una piacevolezza e finezza unica; la Raggia, col caratteristico finale piacevolmente mandorlato, il Leccio del Corno, olio di grande struttura e lunghezza, ricco di polifenoli, che dona a questo blend le caratteristiche di un olio importante e le altre varietà presenti in piccole quantità che donano un cromatismo di sensazioni gusto/olfattive molto complesso e piacevole.

INFORMAZIONI TECNICHE

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

Varietà: Raggia, Leccio del Corno, Arbequina,...

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 0,5 litri e bag in box da 3.