

LABADIA



Cultus Boni



Classificazione

Olio Extravergine di oliva

Area Geografica

100% italiano

Olive e frangitura

L'Olio Extra Vergine di Oliva è prodotto con olive della migliore qualità. Secondo la legge europea un olio "Extra Vergine" deve avere un'acidità inferiore allo 0,80%. L'Olio Extra Vergine Cultus Boni ha una delle più basse acidità presenti sul mercato.

Acidità all'origine

Inferiore a 0,29%

Annata

In un contesto climatico variabile, con un'estate calda senza eccessi, la raccolta delle olive ha avuto rese differenziate tra le varie zone di produzione. La resa è cresciuta rispetto all'anno precedente e l'olio si presenta con ottimi profili aromatici.

Storia e territorio

Conosciuto ed apprezzato fin dall'antichità, l'Olio Extravergine di Oliva risulta essere tra i grassi vegetali più sani. Ottimo sia per condire che per cucinare. Numerosi gli studi sugli effetti benefici dovuti alla presenza di vitamine ed antiossidanti. L'Olio Extravergine di Oliva è uno dei componenti basilari della Dieta Mediterranea e viene ottenuto tramite spremitura delle olive, senza ulteriori manipolazioni

chimico-fisiche. In Italia l'olivo arrivò attraverso le colonie greche e fenice e nell'antica Roma venivano apprezzate le virtù terapeutiche dell'olio di oliva. Nel corso del tempo il miglioramento dei processi produttivi ha portato benefici alla qualità del prodotto.

Note organolettiche

Il colore dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Coltibuono è giallo oro con riflessi verdi. E' leggero ma saporito, con un intenso profumo fruttato di olive. La tenue sensazione pepata che si può avvertire in fondo al palato ed il retrogusto leggermente amaro sono le caratteristiche di un olio prodotto da olive raccolte quando non sono ancora eccessivamente mature.

Abbinamenti

Piatti freddi in generale. Ideale per condimenti che richiedono l'uso di olio a crudo.

