



LA MADONNINA



LA MADONNINA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

DATI TECNICI

Olio Extravergine di Oliva prodotto con le sole varietà Leccino, Moraiolo, Frantoiano e Razza dell'uliveto ultra cinquantenario della Tenuta.

Le olive, raccolte esclusivamente a mano nel mese di ottobre, ancora parzialmente immature, vengono immediatamente spremute a freddo. L'olio mosto che ne deriva non viene filtrato, ma fatto decantare e travasato più volte, per conservarne il patrimonio di caratteristiche chimiche, organolettiche e nutrizionali che lo rendono unico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Viene così ottenuto un Olio dai sentori intensi e con bassissima acidità adatto per cucinare e perfetto per condire a freddo qualsiasi tipo di piatto. Al palato risulta leggermente piccante e con un soave sentore di carciofo.

TECHNICAL INFORMATION

Extra-Vergin Olive Oil produced exclusively with the Leccino, Moraiolo, Frantoiano and Razza varieties from the more than fifty years old olive grove of the Estate.

Olives are hand-picked in the month of October, when still partially ripe, and are immediately cold-pressed. The crude must, then, does not undergo any filtering process.

Instead, it is decanted and syphoned several times, in order to preserve the inheritance of chemical, organoleptic and nutritional properties that make it unique.

TASTING NOTES

This procedure results in a very fragrant Oil, with incredibly low acidity, both suitable for cooking and perfect for seasoning any type of recipe. At palate, it results lightly spicy, with a fragrant artichoke note.