

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

L'olio più a nord nel mondo, oltre il 46° parallelo.

Tra i terrazzamenti vitati della Valtellina, sorretti dai secolari muretti a secco, coltiviamo circa 400 olivi. Da questo oliveto, affacciato sulle Alpi Orobie, nasce un olio delicato e armonico, con uno straordinario bouquet fruttato.



ZONA DI PRODUZIONE: oliveto Paganoni, nel comune di Tresivio (SO), cuore della Valtellina vitivinicola, a 550 slm.

CULTIVAR: Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino

ANNATA DI PRODUZIONE: 2018-2019

EPOCA e METODO DI RACCOLTA: nel mese di novembre, effettuata a mano e mediante pettini bacchianti elettrici

METODO DI TRASFORMAZIONE: molitura effettuata entro le 24 ore dalla raccolta, unicamente mediante procedimenti meccanici a freddo e con un sistema a ciclo continuo a due fasi che permette di preservare le componenti aromatiche.

RESA MEDIA: 13%

BOTTIGLIE PRODOTTE: 650 (da 0,500 cl)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profumo mediamente fruttato, con note di erba appena tagliata e sentori di carciofo, mandorla e pomodoro. Al palato è delicato ed equilibrato, con note di piccante ed amaro di media intensità, retrogusto di carciofo. Limpido, di colore verde e dai riflessi dorati. Fluidità media.

A TAVOLA

Eccelle a crudo su carpacci di carni o di bresaola, su formaggi e piatti di pesce. Si sposa perfettamente con le verdure, crude o al vapore, può essere persino utilizzato in alcune ricette di pasticceria.

