

SCHEDA TECNICA: LOLIO SERIE CRU

Cellina di Nardò



PRODUZIONE E RACCOLTA: Lolio SERIE CRU Cellina di Nardò è un monovarietale, prodotto con olive 100% della *cultivar* Cellina di Nardò. La produzione avviene secondo il metodo dell'agricoltura biologica. Le olive provengono da una sola tenuta di proprietà denominata "La Cociolina". La raccolta si svolge nelle prime settimane di ottobre, esclusivamente con abbacchiatori pneumatici e grandi reti sotto gli alberi per evitare ogni contatto a terra. Appena cadute, le olive e le foglie vengono riposte in cassette di plastica alimentare e nell'arco di 6-12 ore sono trasformate in frantoio.

MOLITURA: Il processo di molitura viene eseguito presso un frantoio qualificato, dotato di impianto continuo e a temperatura controllata.

STOCCAGGIO: Lolio SERIE CRU Cellina di Nardò viene sottoposto a filtrazione e conservato in silos di acciaio con galleggiante per evitare il contatto con l'ossigeno, in ambienti a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE: Alla vista è limpido, di colore verde-giallo. All'olfatto presenta un fruttato intenso e con note erbacee e cardo in evidenza. Al gusto conferma le note aromatiche percepite all'olfatto con fruttato medio alto ed amaro e piccante medi. Evidente al gusto il sentore di cicoria amara. Armonioso, con note di amaro e di piccante (queste ultime più spiccate), fortemente vegetale con sentori di carciofo, foglia di pomodoro, erba tagliata e di mandorla.

ABBINAMENTI: Adatto per abbinamenti con piatti dalla struttura importante quali: carni rosse soprattutto se grigliate oppure come carpaccio o tartare, zuppe di legumi, polpo alla brace, tonno o pesce spada scottati, minestrone, selvaggina. Indicati anche con dolci a base di cioccolato fondente per le sue note piccanti.

CONSIGLI: Conservare al riparo dalla luce e in luogo fresco e consumare entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento.

CONFEZIONAMENTO: Disponibile in bottiglia da 250 ml e 500 ml con tappo anti-rabbocco. Il prodotto è dotato del marchio VeganOK.

ANALISI: L'acidità è un parametro che indica la percentuale di acido oleico in un olio ed è il principale indicatore della qualità. Più basso è il suo valore, più elevata è la qualità del prodotto. Acidità libera de Lolio SERIE CRU Cellina di Nardò = 0,28% in Acido Oleico (limite max è 0,8%), num. Perossidi = 5 meq. O₂/kg (limite max è 20).