

SCHEDA TECNICA: LOLIO SERIE CRU

Ogliarola Salentina



PRODUZIONE E RACCOLTA: Lolio **SERIE CRU Ogliarola Salentina** è un monovarietale, prodotto con olive 100% della *cultivar* Ogliarola Salentina. 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 Ogliarola Salentina** 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. È un olio inteso sia all'olfatto che al gusto. All'olfatto presenta un fruttato medio-intenso di oliva con sentori di pomodoro ed erba tagliata. Al gusto conferma l'olfatto con subentro medio di piccante ed amaro progressivo ed equilibrato. Buona persistenza.

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 Ogliarola Salentina** = 0,2% in Acido Oleico (limite max è 0,8%), num. Perossidi = 5 meq. O₂/kg (limite max è 20).