

# Maria

Sarebbe troppo facile raccontare quest'olio descrivendolo come la massima espressione della produzione firmata Tenuta Masciangelo, una semplificazione che non renderebbe onore alla ricercata complessità di un olio davvero straordinario. Tutto nella linea Maria è dettato dall'eccellenza: paziente raccolta a mano delle olive dei nostri alberi secolari, selezione scrupolosa che elimina ogni imperfezione, frangitura effettuata subito dopo la raccolta per custodire la ricchezza degli aromi, packaging di design che miscela sapientemente richiami al passato e visione innovativa. Il risultato è un olio extra vergine di oliva dalle qualità insuperabili, capace di stupire con il perfetto connubio di note amare e piccanti, la bassissima acidità, la ricchezza aromatica e l'elevato numero di antiossidanti.



## **CULTIVAR:**

Frantoio 40%, Bella di Cerignola 30%, Gentile Chieti 15%, Caninese 15%.

## **VISTA:**

Colore verde brillante.

## **OLFATTO:**

Fruttato erbaceo di media intensità con sentori floreali, mandorla verde, piselli, fave, asparago.

## **GUSTO:**

Fruttato verde, erbaceo con note di mandorla verde, cardo, piselli, fave. Nota leggera di piccante in perfetto equilibrio con un retrogusto mediamente amaro di breve persistenza. Flavour armonico e piacevole retrogusto di fave, piselli accompagnate da note di mandorla verde.

## **RACCOLTA:**

Avviene a inizio/metà ottobre, aspettando il momento migliore in base alle condizioni climatiche dell'annata. La realizziamo esclusivamente a mano, con cura ed attenzione. Le olive raccolte vengono subito ripassate, separate dalle foglie e selezionate per eliminare quelle non ritenute adatte.

## **MOLITURA:**

È un processo delicato, che incide sulla qualità finale dell'olio extravergine di oliva. La realizziamo subito dopo il raccolto, perché così conserviamo le proprietà organolettiche delle nostre olive. Da questo processo otteniamo un olio armonico ed equilibrato, rispettando le temperature della pasta in molitura che non superano mai i 27°C (estrazione a freddo). La gramolatura mediamente è realizzata in 35-40 minuti.

## **STOCCAGGIO:**

In questa fase l'olio extravergine Maria riposa in piccoli serbatoi sotto gas inerte azoto, per evitare il contatto con ossigeno e pertanto prevenire i processi di ossidazione. Il tutto avviene in locali perfetti per la sua migliore decantazione, climatizzati e al riparo dalla luce.

## **BOTTIGLIA:**

Nera, design elegante, esclusiva; disponibile nei formati da 37,5cl (unica nel suo genere) e 70cl.