

# Gourmet

La cucina gourmet non è solo uno dei simboli della cultura made in Italy, ma rappresenta una delle massime espressioni del piacere e del talento in tutto il mondo. Sia a livello locale che sul piano globale, gli chef sono dei veri artisti che interpretano le materie prime e le loro combinazioni in modi assolutamente unici e personali. Per rendere perfetto un piatto però è fondamentale che ogni elemento sia di assoluto prestigio e in armonia con tutti gli altri, soprattutto quando si parla di quell'olio extra vergine di oliva che diventa il filo di gusto che lega gli ingredienti e ne esalta i sapori. La linea Gourmet firmata da Tenuta Masciangelo è pensata proprio per essere la risposta ai desideri dei grandi chef. Un prodotto di altissimo profilo che dona un tocco luxury a ogni creazione e stupisce anche i palati più raffinati.



## **CULTIVAR:**

Gentile Chieti , Leccino, Frantoio , Caninese Bella di Cerignola

## **VISTA:**

Colore verde/oro.

## **OLFATTO:**

Fruttato erbaceo di media intensità con note di fiori, mandorla, carciofo.

## **GUSTO:**

Fruttato, erbaceo con note di mandorla verde, mela e carciofo. Presenza di amaro e piccante, un giusto connubio. Flavour armonico e piacevole di erba, spiccano pepe, fave, carciofo, mela verde

## **RACCOLTA:**

Avviene ad ottobre, aspettando il momento migliore in base alle condizioni climatiche dell'annata. La realizziamo esclusivamente 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 Gourmet 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.

## **LATTINA:**

Nera, cilindrica, design innovativo ed elegante; disponibile nei formati da 500ml, 250ml e da 100ml.

