

Evo

Concepito per essere un elemento imprescindibile in cucina, questo pregiato olio extra vergine di oliva completa i migliori piatti senza alterare i sapori, ma esaltandone lo spessore grazie a note sensoriali ed organolettiche di impareggiabile valore. Capace di preservare le sue caratteristiche anche ad alte temperature, risulta perfetto per accompagnare pietanze cotte al forno e fritturre di ogni tipo. Scelta ideale per gli chef e gli intenditori che cercano in cucina l'eccellenza del gusto, è straordinario quando utilizzato a crudo, ma anche capace di regalare una croccantezza assolutamente sublime: calda al punto giusto, profumata, asciutta alla vista e poco untuosa al palato.



CULTIVAR:

Leccino, Gentile Chieti, Frantoio

VISTA:

Colore verde/oro.

OLFATTO:

Fruttato erbaceo di media intensità con note di erba e mandorla.

GUSTO:

Fruttato, erbaceo con note di pomodoro e carciofo. Presenza di amaro e piccante, un giusto connubio. Flavour armonico e piacevole di erba, mandorla.

RACCOLTA:

Avviene tra ottobre e novembre, 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 EVO 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, design innovativo ed elegante; disponibile nei formati 5 litri, 2 litri e 1 litro. tenutamasciangelo.com.

