



TENUTA MASCIANGELO
natural lifestyle

Pura delizia quotidiana



visit: tenutamasciangelo.com

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 frittture 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

RACCOLTA:

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

MOLITURA:

La realizziamo subito dopo il raccolto, favorendo la conservazione delle 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:

Olio extravergine Maria riposa in piccoli serbatoi in acciaio sotto gas inerte azoto, favorendo la prevenzione ai processi di ossidazione. Locali idonei per una migliore decantazione, climatizzati e al riparo dalla luce.

ASPETTO:

Colore verde/oro.

AL NASO:

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

AL PALATO:

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

LATTINA:

Nera, design innovativo ed elegante; formati 2 Litri - 5 Litri