



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

MONOVARIETALE CRU
LECCIO DEL CORNO 2015



SCHEDA ORGANOLETTICA

PROFILO OLFATTIVO Complesso. Fruttato intenso accompagnato da eleganti note di pomodoro verde e cardo.

PROFILO GUSTATIVO Fine e pulito con note di carciofo, mandorla amara e pomodoro. Amaro e piccante notevoli ma equilibrati con un finale prolungato, intenso e gradevole.

ARMONIA OLFATTO-GUSTATIVA Complesso ma armonioso in tutte le sue note.

Nome	Monovarietale Cru "Leccio del Corno"
Denominazione	Olio Extra Vergine di oliva
Varietà	Leccio del Corno
Età delle piante	8 anni
Tipo di allevamento	Specializzato, da agricoltura biodinamica
Forma di allevamento	Vaso
Piante	650
Raccolta	2015
Tipo di terreno	Altitudine 300m s.l.m., collina interna Terreno di medio impasto tendenzialmente argilloso Tessitura: Limo 30%, Argilla 35%, Sabbia 35%
Metodo di raccolta	Manuale e con agevolatori, in cassette areate tenute all'ombra fino al trasporto in frantoio ogni sera, per preservare l'integrità delle olive.
Epoca di raccolta	Ottobre - Novembre Nel momento di maturità ottimale.
Tipo di estrazione	A freddo (T max. 26°C) in frantoio a ciclo continuo
Conservazione prima dell'imbottigliamento	In recipienti di acciaio inox in locali idonei anche come temperature, tra 10°C e 16°C. Conservazione sotto azoto per mantenere intatta nel tempo l'alta qualità dell'olio.
Imbottigliamento	Previa filtrazione
Conservazione dell'olio imbottigliato	Tenere al riparo dalla luce e da fonti di calore per mantenere la qualità dell'olio

TABELLA NUTRIZIONALE

INDICI NUTRIZIONALI	VALORE RILEVATO
• Acidità (in acido oleico)	0,18
• Polifenoli mg/kg	567
• Tocoferoli mg/kg	205
• K232	1,82
• K268	0,14
• ΔK	0,003

ESEMPI DI ABBINAMENTI GASTRONOMICI CON IL MONOVARIETALE CRU "LECCIO DEL CORNO"

Bruschette	Semplici o al pomodoro
Zuppe	Ideale su zuppe vellutate di ceci e lenticchie.
Carne	Tutte le carni alla brace, in particolare fiorentina e maiale ai ferri. Poi cacciagione e carpaccio di Chianina.
Pesce	Tonno e pesce spada alla griglia
Funghi	Insalate di funghi porcini