

LE SINCETTE: L'EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO DEL GARDA

E' un Olio extravergine di oliva di altissima qualità. Nasce dalla spremitura a freddo delle sole olive di proprietà e può definirsi Biologico dato che gli olivi non vengono in alcun modo trattati.

Le Sincette - Olio Extravergine di Oliva

Bottiglie prodotte: 2000.

Tipo di olive: Casaliva, Leccino, Moraiolo, Gargn.

Superficie coltivata: ha.5, con 1370 piante.

Forma di allevamento: tradizionale a vaso e monocono.

Raccolta e spremitura: la raccolta delle olive, effettuata a mano, ha inizio nei primi giorni di novembre. Il trasporto delle olive al frantoio viene effettuato usando piccole cassette sovrapponibili e forate su tutti i lati per permettere il passaggio dell'aria, che mantiene le drupe asciutte, salvandone così l'integrità. Al frantoio le olive, pulite da foglie e impurità, vengono immediatamente frante con molazze di pietra. L'impasto ottenuto viene messo su fiscoli che vengono posti sulla pressa e, rigorosamente a freddo, si dà inizio alla spremitura. L'olio ottenuto, dopo separazione dall'acqua di vegetazione mediante centrifuga, viene filtrato con l'ausilio del cotone.

Caratteristiche organolettiche:

colore giallo con leggeri riflessi verdolini;

all'olfatto ha profumo fresco e fruttato con sentori di mandorla fresca ed erbe di campo;

al gusto è fragrante, rotondo e delicato, con leggero pizzicco appena franto, ha buon equilibrio e freschezza. Sia crudo che per la cottura, è ideale per genuinità, digeribilità, apporti nutrizionali e ricchezza di gusto.

Varietà delle cultivar: Casaliva, Leccino, Moraiolo, Gargn.

Olive frante entro: 24 ore dalla raccolta

temperatura della pasta durante l'estrazione 26°C - estratto a freddo

Uso: da usare a crudo su pesci bolliti, nella preparazione di insalate delicate e per fritti da cuocerlo.

Azienda Agricola Le Sincette

Via Rosario, 44 Picedo

25080 Polpenazze

Tell. 0365/651471

e-mail: info@lesincette.it

Nuovo Sito Web; www.lesincette.it/