

Tenuta Monte San Giorgio

OLIO EVO TARCISIO



DENOMINAZIONE

Olio extra vergine di oliva Tarcisio
Olio di categoria superiore ottenuto direttamente da olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

ZONA DI PRODUZIONE

Italia, regione Veneto, provincia di Vicenza, comune di Albettonè
Olive provenienti dal nostro oliveto "Tarcisio"

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Calcareo-marnoso
Altitudine compresa tra 70 e 100 m s.l.m.

VARIETÀ

Olio plurivarietale, ottenuto dalla molitura delle olive di varietà quali: Leccino, Frantoio, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Rasara, Grignan.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Vaso policonico

ETÀ MEDIA DEGLI OLIVI

10 anni

RACCOLTA

Manuale, nella prima decade di novembre

MOLITURA

Entro 24-48 ore dalla raccolta. Ci affidiamo alla professionalità di Frantoio Martini (Via Bagnara Alta 1122, Vò - PD).

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE: giallo verdolino con riflessi dorati
PROFUMO: fruttato verde, ricorda l'oliva matura e l'erba appena tagliata.
SAPORE: Fruttato dolce con retrogusto di mandorla.

CARATTERISTICHE ANALITICHE (valori medi per 100 ml di prodotto)

Valore Energetico: 3439 KJ / 822 Kcal
Grassi: 91,3 g (di cui saturi: 15,1 g)
Carboidrati: 0 g (di cui zuccheri: 0 g)
Proteine: 0 g
Sale: 0 g

ABBINAMENTO

Rappresenta il prodotto per condimento ideale nella dieta mediterranea.

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce. Richiudere dopo l'uso.