



TORRACCIA DI PRESURA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio extra vergine di oliva Torraccia di Presura è un prodotto di alta qualità con caratteristiche organolettiche di elevato pregio.

È estratto da olive raccolte a mano nei mesi di ottobre e novembre delle varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino. Ottenuto con l'antico metodo della spremitura a freddo eseguita entro le 24 ore dalla raccolta, è di colore verde intenso tendente al giallo.

Appena ottenuto è carico di particelle che lo rendono traslucido, opalescente, di media densità, a testimoniare la ricchezza e lo spessore che lo caratterizzano.

Presenta un'acidità dello 0,1 - 0,2%.

La nota aromatica è intensa. Il profumo è fruttato e persistente, di oliva appena franta; morbido al gusto, ma con quel caratteristico pizzicore nel fondo che va pian piano perdendosi con il tempo lasciando il posto a sentori di erbaggi più o meno amari, come un leggero gusto di carciofo e di cardo.

Con il passare dei mesi, si ottiene un naturale aumento della limpidezza e può verificarsi un leggero sedimento sul fondo della bottiglia, che non rappresenta un difetto bensì ne testimonia il naturale processo produttivo

