

TORRACCIA DI PRESURA

OLIO 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 pregio assoluto.

È estratto da olive raccolte a mano nei mesi di ottobre e novembre delle varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino. Ottenuto con spremitura a freddo, a temperatura fra i 22° e i 24°, eseguita entro le 24 ore dalla raccolta, è di colore verde intenso tendente al giallo, con il passare dei mesi.

Appena franto 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 molto bassa, 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 piano 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.