



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PRODUZIONE ARTIGIANALE AZIENDALE

Conosciuto fin dall'antichità come "oro liquido" e protagonista di tantissime ricette, l'olio di oliva è il re indiscusso della dieta mediterranea ricoprendo un ruolo fondamentale nella piramide alimentare per via delle innumerevoli proprietà nutritive di cui vanta.



Origine

Regione: Marche - Provincia di Ancona

Zona: Colline di San Paolo di Jesi (AN)

Estensione uliveti: Circa 250 piante, molte delle quali secolari

Disposizione: in oliveto e sparse tra vigne e seminativi



Cultivar

- Leccino
- Frantoio
- Rosciola
- Mignola
- Sargoncina
- Orbetana



Metodo di raccolta e produzione

Raccolta: Manuale, con tecnica tradizionale della brucatura, alla giusta maturazione

Frangitura: Entro 24 ore dalla raccolta per garantire freschezza e qualità

Estrazione: A freddo



Note di Degustazione

Colore: Verde intenso con riflessi dorati

Profumo: Fruttato medio, con sentori erbacei e mandorla fresca

Gusto: Equilibrato, con note di carciofo, erbe aromatiche e lieve piccantezza finale



Abbinamenti consigliati

Perfetto a crudo su insalate, legumi, carni bianche, zuppe, pesce azzurro e bruschette. Esalta i piatti tradizionali marchigiani e le materie prime semplici.



Dati tecnici

Acidità: <0,3% (a seconda dell'annata)



AZIENDA AGRICOLA CECI ENRICO

Via Santa Maria d'Arco 7 San Paolo di Jesi (AN)

Tel. e fax (+39) 0731 779033 - Nazzarena (+39) 349 3868434 - Enrico (+39) 347 2530596