



Olio Extra Vergine di oliva

La coltivazione dell'olivo è importante per la Tenuta Il Poggione: infatti l'azienda ha 70 ettari di oliveto, per un totale di 12.000 piante di olivo. Tra Ottobre e Novembre, le olive vengono raccolte a mano e portate a frangere nel frantoio aziendale entro 12 ore dalla raccolta. La celerità è fondamentale, in quanto permette di ottenere un olio con una bassissima acidità esaltandone i profumi ed i sapori.

L'estrazione avviene a freddo, utilizzando un frantoio continuo, allo scopo di evitare qualsiasi contaminazione esterna, e permette di ottenere un olio in cui tutti i principi nutritivi e le caratteristiche organolettiche restano inalterati.

L'olio Extra Vergine di Oliva della Tenuta Il Poggione mostra un colore verde concentrato. All'olfatto presenta un fruttato intenso che suggerisce l'oliva e il carciofo; in bocca si avverte nitido il piccante, con una leggera punta di amaro. Le sue caratteristiche organolettiche lo rendono un abbinamento perfetto usato a crudo sulla bruschetta, l'insalata verde, le zuppe di verdura. E' ottimo anche per la cottura e la frittura dei cibi, in quanto resiste al calore meglio di qualsiasi altro olio e subisce minori alterazioni.