IL POGGIONE

Olio extra vergine di oliva

Tra Ottobre e Novembre, le olive vengono raccolte a mano e portate a frangere nel frantoio aziendale entro poche ore dalla raccolta. 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.

Denominazione	Olio extra vergine di oliva
Varietà	Correggiolo e Moraiolo
Frangitura	Frangitura con frantoio continuo e frangitore a dischi.
Analisi organolettica	Di colore verde brillante, 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.
Abbinamenti	Perfetto se usato a crudo sulla bruschetta, l'insalata verde e le zuppe di verdura. È ottimo anche per la cottura e la frittura dei cibi, in quanto resiste al calore meglio di qualsiasi altro olio e subisce minori alterazioni.