



Vini&Cantine

Raggiola

scheda tecnica



<i>nome</i>	Raggiola
<i>classificazione</i>	olio extravergine d'oliva monovarietale
<i>olive</i>	Raggiola 100%

Note di degustazione

<i>colore</i>	verde brillante intenso
<i>profumi</i>	intensi e complessi con note aromatiche che riportano al frutto originario e di carciofo
<i>gusto</i>	equilibrato, molto persistente, leggermente amaro e piccante
<i>abbinamenti</i>	tutti i piatti che richiedono un olio che dia sensazioni decise. Per l'importanza e il pregio di quest'olio consigliamo di utilizzarlo esclusivamente su piatti che ne richiedano l'uso a crudo
<i>acidità</i>	max 0,2

Territorio di produzione

<i>ubicazione</i>	la reale più vocata e storica adiacente Cartoceto: Montemaggiore, Serrungarina, Saltara
<i>altimetria</i>	150-300 m. s.l.m.
<i>raccolta</i>	anticipata con l'ausilio di agevolatori manuali in cassette, III ^a decade di settembre, I ^a di ottobre con massima cura nella selezione della varietà e comunque da olive sempre completamente verdi
<i>lavorazione</i>	molitura entro le 24 ore dalla raccolta, sistema di spremitura a freddo in limpido per decantazione naturale