



Vini&Cantine

# Leccino

scheda tecnica



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

## Note di degustazione

<i>colore</i>	verde
<i>profumi</i>	fruttato, delicato che richiama note erbacee
<i>gusto</i>	delicato, fine ed equilibrato
<i>abbinamenti</i>	preparazioni gastronomiche che richiedono sia l'uso in cottura che a crudo dove si caratterizza per essere un olio di grandi possibilità di utilizzo
<i>acidità</i>	max 0,2

## Territorio di produzione

<i>ubicazione</i>	colline di Montemaggiore al Metauro, Serrungarina
<i>altimetria</i>	150-300 m. s.l.m.
<i>raccolta</i>	prematura (invaiaura) con l'ausilio di agevolatori manuali in cassette III <sup>a</sup> decade di settembre II <sup>a</sup> di ottobre con massima cura nella selezione della varietà
<i>lavorazione</i>	molitura entro le 24 ore dalla raccolta, sistema di spremitura a freddo inlimpidimento per decantazione naturale