



Frantoio

Olio Extra Vergine di Oliva

Descrizione: monocultivar di varietà frantoio raccolto ad ottobre, fruttato intenso con note di carciofo, cardo ed erba, piccante intenso ed amaro medio da utilizzarsi esclusivamente a crudo.

Cultivar: Frantoio.

Area di produzione: Castagneto Carducci (LI).

Altitudine: 150 metri s.l.m.

Composizione del terreno: medio impasto.

Allevamento: a vaso.

Periodo di raccolta: dalla fine di ottobre a dicembre.

Metodo di raccolta: manuale.

Frangitura: le olive vengono frante entro le 24 ore successive alla raccolta.

Lavorazione: ciclo continuo a bassa temperatura.

Resa: 16/17%

Acidità: 0,3 %

Gastronomia: L'olio extra vergine d'oliva è un alimento essenziale della dieta mediterranea. Correttamente elaborato conserva le vitamine e se impiegato a crudo trasmette agli alimenti il sapore e l'aroma delle olive. Per poter gustare "in olio" il sapore dell'oliva, dobbiamo fare la famosa bruschetta (crogiantina) che si ottiene con pane tostato sulla brace, aglio, sale e olio a volontà. L'olio della collina di Castagneto ha un aroma molto delicato ed è indicato per condire pesce, carni bianche oppure per preparare dolci, creme, maionese e salse varie.



Azienda Agricola

Serni
Fulvio Luigi