

Bio Selection

Il Bio Selection è stato il nostro primo olio extravergine biologico certificato, ottenuto da olive verdi raccolte precocemente, con bassa acidità e alto contenuto di polifenoli.

Coltivate secondo principi biologici, le olive crescono con metodi naturali e sostenibili, senza pesticidi o fertilizzanti sintetici.

Periodo di Molitura & Cultivar

Terza decade di ottobre - Moraiolo, Frantoio

Sistema di Frangitura

Impianto a ciclo continuo dotato di frangitore a coltelli a velocità variabile con granulazione verticale sottovuoto.

Note di Degustazione

Il Bio Selection presenta un ricco bouquet di aromi freschi e fruttati, con delicate note di mandorla e carciofo. La sua intensità è ben bilanciata, con una piccantezza risoluta ma ben bilanciata, che completa perfettamente il sottile finale amaro per un'esperienza raffinata e memorabile.

Abbinamenti

Perfetto per arricchire zuppe, verdure grigliate e broccoli cremosi, lascia un ricordo indelebile con la sua raffinata sinfonia di sapori.

Dati Chimici

Acidità media. 0,22%

Numero di Perossidi. 5

K 232. 1,67

Polifenoli. +/- 530 mg/Kg

Delta K. -0,004

Nota: I dati a sinistra rappresentano una media generale derivante da varie analisi condotte nel corso degli anni. Fattori come clima, stagione, tipologia di coltivazione e altri possono influire sulla variazione di tali parametri.

Intensità



Luigi Tega

