

Colle dell'Eremita

Luigi Tega unisce moderne tecniche produttive all'antico metodo degli eremiti, riducendo e quasi eliminando la gramolatura per ottenere un olio extravergine ricco di polifenoli e dal bouquet profondo. Questo Moraiolo monocoltivar celebra l'eccellenza e onora l'eredità delle tecniche olearie dei monaci eremiti.

Periodo di Molitura & Cultivar

Terza decade di ottobre. Rari casi nella seconda decade - 80% Moraiolo

Sistema di Frangitura

Impianto a ciclo continuo dotato di frangitore a coltelli a velocità variabile con gramolazione verticale sottovuoto con livelli bassissimi, quasi assenti, di gramolatura.

Note di Degustazione

Questo olio vanta un'intensità straordinaria, con un bouquet fresco ed erbaceo. La sua audacia è bilanciata da una sorprendente armonia, offrendo un sapore raffinato e in graduale sviluppo. Presenta un carattere audace ma elegante che continua a dispiegarsi con complessità anche dopo l'assaggio.

Abbinamenti

Ricco di polifenoli, il Colle dell'Eremita lascia un segno indelebile: quest'olio si sposa perfettamente con piatti a base di carni rosse come tagliata di manzo e filetto di vitello.

Dati Chimici

Acidità media. 0,16%

Numero di Perossidi. 4

K 232. 1,67

Polifenoli. +/- 590 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

