

Olio del Cardinale

Olio del Cardinale è l'olio extravergine di oliva più emblematico dell'azienda, prodotto con l'esperienza di Luigi Tega dal 1946. Prodotto da un'attenta selezione di cultivar locali come Moraiolo, Leccino e Frantoio, viene raccolto al massimo della maturazione e rapidamente spremuto per produrre un olio unico ed eccezionale.

Periodo di Molitura & Cultivar

Dalla seconda decade di ottobre fino alla seconda decade di novembre - Moraiolo, Frantoio, Leccino

Sistema di Frangitura

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

Note di Degustazione

Il profilo olfattivo, fruttato e mediamente intenso, è caratterizzato da note vegetali che richiamano la freschezza dell'erba appena tagliata. Al palato una progressiva sensazione piccante, equilibrata e gradevole, con un retrogusto gradevolmente amarognolo.

Abbinamenti

L'Olio del Cardinale, con il suo sapore equilibrato, esalta una varietà di piatti, tra cui insalate, verdure, legumi e zuppe. Si abbina magnificamente a carni bianche, pasta e pesce.

Dati Chimici

Acidità media. 0,25%

Numero di Perossidi. 6

K 232. 1,67

Polifenoli. +/- 400 mg/Kg

Delta K. -0,005

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

