



CASA CECCHIN
VITIVINICOLTORI DAL 1978

Olio Extra Vergine di Oliva



Varietà

Grignano, Frantoio, Pendolino, Leccino.

Posizione e terreni

Le 250 piante di olivo si trovano all'interno della tenuta lungo le capezzagne che portano ai vigneti e raggruppate in piccoli appezzamenti ove possibile.

Raccolta

A mano dalla metà di ottobre alla metà di novembre.

Resa

10kg di olio ogni 100kg di olive.

Età media degli olivi

60 anni.

Molitura

Il processo di molitura viene eseguito presso un qualificato frantoio della zona che utilizza un impianto continuo con lavorazione a due fasi. Prima della molitura le olive vengono defogliate e lavate.

Stoccaggio

L'olio viene stoccato in contenitori di acciaio inox per la decantazione statica prima di essere filtrato e imbottigliato.

Note di degustazione

Colore verde oro brillante. Al naso intensi profumi erbacei. Gusto aromatico, piccante, intenso e persistente.

Abbinamenti

A crudo su verdure al vapore, pesce e carni bollite, zuppe di verdure. Ottimo servito su pane tiepido.

Acidità

0,04%.

Bottiglie prodotte

In numero limitatissimo da 0,5l.
