

CASTELLO DI MODANELLA



“OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA”

Varietà di olive :

- 50% Leccino
- 30% Moraiolo
- 20% Frantoiano

Area di produzione : Oliveti a 300mt s.l.m. nel comune di Rapolano Terme (SI)

Ettari: 4

Composizione del suolo: Sabbie, argille e limo

Numero di piante: 1.500

Conservazione: Contenitori di acciaio inox da lt. 50.

Periodo di raccolta: Raccolta interamente effettuata a mano (detta brucatura) tra la fine di Novembre e gli inizi di Dicembre.

Numero di bottiglie: Circa n°2.000 (lt.0.500)

Esame organolettivo : Colore giallo oro con riflessi verdognoli. Il profumo richiama note di banana matura e di vaniglia. Finale di nocciola tostata. Al palato si denota una buona concentrazione e struttura. Emergono aromi dolci di mandorla.

Ne suggeriamo l'utilizzo per insaporire zuppe di legumi oppure piatti a base di frutti di mare. Ottimo anche per preparare biscotti con noci ed uvetta.

