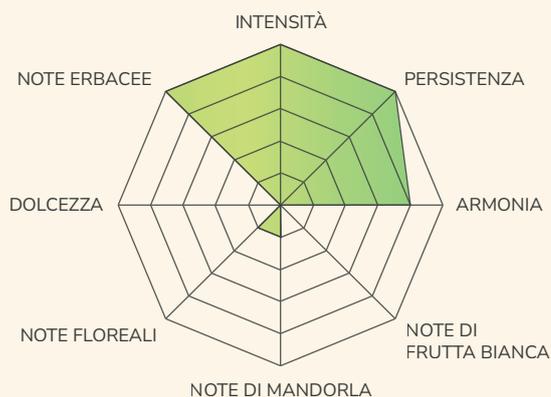




LUIGI TEGA
IL MONDO DELL'OLIO



MAPPA SENSORIALE



Grand Cru COLLE DELL' EREMITA

Il Grand Cru Colle dell'Eremita nasce dalla raccolta meticolosa delle olive Moraiolo nella seconda decade di ottobre. Per creare questo olio pregiato, si utilizza un metodo produttivo ispirato alle pratiche monastiche, ma con un tocco moderno grazie alle tecnologie olearie avanzate. L'estrazione rapida attraverso bassa o quasi assente gramolatura, crea un olio extra vergine di qualità eccezionale e ricco di polifenoli.

PERIODO DI MOLITURA

Seconda decade di ottobre. Rarissimi casi nella terza decade.

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

Il Colle dell'Eremita è caratterizzato da un'intensità straordinaria, con note forti e decise che esplodono in bocca. Tuttavia, la sua forza è equilibrata da una sorprendente armonia, con un profilo gustativo che si sviluppa gradualmente e in modo uniforme, senza sbilanciamenti o eccessi. In sintesi, un olio dal carattere audace ma raffinato, che sa esprimersi con eleganza e complessità anche a distanza di minuti dopo l'assaggio.

ABBINAMENTI

Essendo un olio ricco di polifenoli, il Colle dell'Eremita lascia un'impronta indelebile nel palato grazie al suo gusto amaro, piccante e deciso ma non aggressivo. Proprio come un vino ricco di tannini, quest'olio si adatta perfettamente a piatti di carne rossa come tagliate di manzo e filetto di vitello.

DATI CHIMICI

Acidità media. 0,18% - 0,22%

Numero di Perossidi. 4

K 232. 1,666

Polifenoli. +/- 420 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.

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da luce e fonti di calore. Una volta aperta, è consigliabile sigillare accuratamente la bottiglia con il tappo dopo ogni utilizzo per garantire una maggiore conservazione delle sue caratteristiche sensoriali nel tempo. Da consumarsi preferibilmente entro 18-24 mesi dalla data di imbottigliamento.

FORMATI DISPONIBILI

0,25 L - 0,50 L