



Olio Brisighello



OLIO



BRISIGHELLA



DOP

IL PRODOTTO

Descrizione

L'olio Brisighella DOP Brisighello (annata 2020) viene realizzato grazie al cultivar "Nostrana di Brisighella". Gli uliveti sono certificati dal Consorzio di Tutela Olio Brisighella DOP e si trovano tra le colline del territorio di Brisighella. L'olio prodotto è unico grazie anche alla scelta degli olivete dal punto di vista produttivo e fitopatologico. Il Consorzio di Tutela decide, di anno in anno, la data di raccolta delle olive, solitamente tra metà Ottobre e metà novembre. La raccolta delle olive è manuale e vengono trasportate immediatamente in frantoio con delle cassette in modo da mantenerne l'integrità. Durante la stessa giornata c'è la fase di selezione e molitura. L'estrazione avviene a freddo grazie a moderne tecnologie che si fondono con aspetti legati alla passione e all'esperienza per garantire un prodotto con la migliore qualità possibile.

Ingredienti

Olive "Nostrana di Brisighella" in misura non inferiore al 90%.

Aspetto

Di colore verde smeraldo con riflessi e tonalità dorati. Olio è confezionato in bottiglie di vetro di massimo 5 litri. L'etichetta contiene la denominazione dell'olio e l'annata di produzione delle olive.

Caratteristiche sensoriali

Quest'olio ha un sapore piccante e piacevolmente amarognolo.

Confezionamento

La temperatura ideale per conservare l'olio è compresa tra i 12 e i 18 gradi. Tenere lontano l'olio da fonti di calore.

Modalità di conservazione

Vetro.

LA PRODUZIONE

Area di produzione

Sono prodotte dagli olivete delle colline brisighellesi.

Mercato di riferimento

Italia.

Scheda sintetica

- Denominazione: DOP
- Formato: Bottiglia
- Materiale : Vetro
- Mercato: Italia
- Volumi : 1000
- Lavorazione: Trasformazione

TERRA DI BRISIGHELLA®

commerciale@brisighello.net
tel. 0546 81103

