



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.

Età media degli olivi

60 anni.

Raccolta

A mano dalla metà di ottobre alla metà di novembre.

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.

Resa olive/olio

10 %

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

In numero limitatissimo da 0,5 lt.
