

Aceite extra virgen de oliva Fattoria La Loggia

FATTORIA LA LOGGIA



dal 1427

ACEITE: COMO LOS ETRUSCOS...

Un verdadero elixir para una larga vida, el aceite extra virgen de oliva ha sido siempre y es el príncipe de la alimentación mediterránea.

Los etruscos, fundadores de la mas antigua civilización surgida en Italia, incluso consideraban que el olivo era sagrado. Obtenían el aceite exprimiendo simplemente las aceitunas con grandes galgas de granito.

Tres mil años después, en la Fattoria La Loggia todo sigue igual: nuestro aceite extra virgen de oliva se obtiene prensando en frío las aceitunas. Como hacían los Etruscos.



Fattoria La Loggia

Via Collina, 40 - 50026 San Casciano in Val di Pesa - Loc. Montefiridolfi - Florence - Italy
Tel: +39 0558244288 - Fax: +39 0558244283 - Web: www.fattorialaloggia.com - E-mail: info@fattorialaloggia.com



ACEITE EXTRA VIRGEN DE OLIVA

Denominación

Zona del Chianti Clásico a una altitud de 350 m. sobre el nivel del mar en una zona de especial vocación para la olivicultura gracias a la naturaleza del terreno y a las fuertes diferencias de temperatura entre el verano y el invierno.

Variedades

Los olivos son las típicas variedades de la tradición toscana en las siguientes proporciones: 70% Frantoio, 20% Moraiolo, 10% Leccino.

Características Organolécticas

Color, verde intenso

AROMA: Muy intenso y persistente, frutado, recuerda a la oliva nada más ser molida.

SABOR: Decidido y frutado con una nota picante que tiende a disminuir con el paso de los meses.

Ciclo de recolecta y extracción

Las aceitunas provienen sólo de nuestros olivares, se recolectan exclusivamente a mano en tiempo precoz respecto a su total maduración y en cualquier caso no más tarde de finales de noviembre.

Las aceitunas se llevan a la almazara en las 24 horas de su recolección. El ciclo de elaboración prevé la criba, el lavado de las aceitunas, la molienda tradicional como en los siglos pasados con las galgas de piedra. La pasta que se obtiene se prensa a baja temperatura, entre 20 y 23° C., para exaltar las características aromáticas y organolécticas típicas del auténtico aceite extra virgen de oliva. El aceite se conserva en las típicas tinajas toscanas o en pequeños depósitos de acero inoxidable.

Acidez: inferior a 0,5%

Esta página está presente en Internet a http://www.fattorialoggia.com/olio_es.htm

Fattoria La Loggia

Via Collina, 40 - 50026 San Casciano in Val di Pesa - Loc. Montefiridolfi - Florence - Italy
Tel: +39 0558244288 - Fax: +39 0558244283 - Web: www.fattorialoggia.com - E-mail: info@fattorialoggia.com