

Huile d'olive vierge extra de la Fattoria La Loggia

FATTORIA LA LOGGIA



dal 1427

COMME LES ETRUSQUES ...

Véritable élixir de longue vie, l'huile d'olive vierge extra est depuis toujours la reine de l'alimentation méditerranéenne.

Les Etrusques, fondateurs de la plus ancienne civilisation ayant vu le jour en Italie, considéraient même l'olivier comme sacré. Ils obtenaient l'huile en pressant simplement les olives à l'aide de grandes meules en pierre de granit.

Trois mille ans plus tard, rien n'a changé à la Fattoria La Loggia: nous obtenons notre huile vierge extra en pressant les olives à froid comme le faisaient les Etrusques.



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



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Appellation

Zone du Chianti Classico à une altitude de 350 m au-dessus du niveau de la mer dans une région particulièrement privilégiée pour l'oléiculture grâce à la nature du sol et aux différences considérables de température entre l'été et l'hiver.

Variétés

Les oliviers sont des variétés typiques de la tradition toscane et sont représentés dans les pourcentages suivants: 70% Frantoio, 20% Moraiolo, 10% Leccino.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur verte intense

ODEUR: Très intense et persistante, fruitée, rappelle l'olive à peine écrasée.

SAVEUR: Franche et fruitée avec une note piquante qui aura tendance à diminuer au fil des mois.

Cycle de cueillette et extraction

Les olives ne proviennent que des oliveraies du domaine, elles sont cueillies exclusivement à la main à une période précoce par rapport à leur pleine maturation et toujours avant la fin novembre.

Les olives sont amenées au pressurage dans les 24 heures suivant la récolte. Le cycle de travail prévoit l'élimination des feuilles, le lavage des olives, le pressurage traditionnel comme dans les siècles passés avec des meules en pierre. La pâte ainsi obtenue passe à la presse à une température basse, entre 20 et 23°C, pour rehausser les caractéristiques aromatiques et organoleptiques typiques de la véritable huile d'olive vierge extra. La conservation se fait dans des jarres toscanes typiques ou de petites cuves en acier inoxydable.

Acidité: inférieure à 0,5%

Vous trouverez cette page sur Internet à l'adresse http://www.fattorialoggia.com/olio_fr.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