



MOSTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA · GREZZO



Il Mosto è l'olio che segna l'inizio della campagna olearia ed è il primo ad entrare in commercio nei giorni immediatamente successivi all'avvio del frantoio: una particolarità da apprezzare nell'immediato.

L'olio grezzo che tradizionalmente viene offerto durante la campagna olearia, quando la voglia di assaggiare la nuova produzione nell'integrità dei suoi sapori è soddisfatta dalla freschezza del prodotto. Il Mosto è costituito da una parte di olio non filtrato che aggiunge ricchezza e complessità alle componenti aromatiche e organolettiche: per questo motivo va consumato in tempi brevi e comunque non oltre l'autunno successivo.

OLIVAIA E FRANTOIO

Composizione varietale Blend di diverse varietà di olive.

Tipo di raccolta Brucatura a mano.

Metodo di estrazione A freddo con impianto a ciclo continuo a due fasi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Verde con riflessi dorati, non limpido, poiché composto da una parte non filtrata.

Profumo Fruttato medio con belle note fresche che ricordano la mandorla verde e l'erba appena tagliata.

Sapore Armonico con evidente, ma leggera, sensazione di amaro e più viva di piccante.

DATI ANALITICI

Limiti fissati da Frantoio di Riva e rigorosamente rispettati da ogni partita di olio costituente questo prodotto.

Acidità libera Mai superiore a 0,3% (limite fissato per l'olio extra vergine è 0,8%).

Numero perossidi Mai superiore a 8 mEq O₂/kg (limite fissato per l'olio extra vergine è 20 mEq O₂/kg).

Polifenoli totali Almeno 250 mg/kg.





MOSTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA · GREZZO

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Bruschette.
- Primi piatti a base di pasta.
- Patate lesse e legumi.
- Carpacci di carne.
- Pesce.

FORMATI

- 0,25 l
- 0,5 l
- 5 l (dama in vetro)

Le bottiglie sono dotate di tappo antirabbocco, come previsto dalla norma vigente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 15-18 °C.

Non contiene allergeni e OGM.