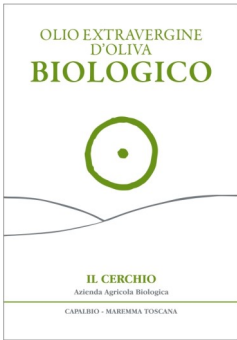


# OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



In Maremma gli ulivi vengono coltivati da secoli, Romani ed Etruschi producevano una grande quantità di olio e ne facevano commercio verso gran parte degli altri paesi mediterranei, trasportando il prezioso liquido in magnifiche

anfore fabbricate in antiche fornaci di cui si sono ritrovate numerose testimonianze archeologiche in varie località lungo la costa.

**Il nostro Olio Extravergine d'Oliva** viene prodotto da olive raccolte a mano, in cassette, una raccolta tendenzialmente precoce per mantenere un basso grado di acidità, frante a ciclo continuo, con una gramolatura lenta e a freddo. Viene poi lasciato decantare in tini d'acciaio e imbottigliato senza filtrazione.



**Cultivar:** Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino

**Caratteristiche organolettiche:** colore inizialmente verde intenso che sfuma con il tempo al giallo dorato, fruttato, sapore pieno, con un leggero retrogusto amarognolo che ricorda il sapore di carciofo.

**Gastronomia:** adatto ad ogni tipologia di cibo, ottimo condimento su verdure crude o cotte, come ultimo tocco su minestre e zuppe, o, come si usa in Maremma, su una calda bruschetta profumata con un leggero tocco d'aglio.



**IL CERCHIO**  
Azienda Agricola Biologica

Capalbio  
[www.ilcerchiobio.it](http://www.ilcerchiobio.it)