


MONTECAPPONE
MIRIZZI PROPRIETARI VITICOLTORI



PIANTONE DI MOGLIANO

Monocultivar

Olio Extravergine di Oliva

Dalle origini antichissime l'olio Piantone di Mogliano viene ricercato e apprezzato in virtù delle sue caratteristiche. Molto versatile in cucina. Ideale per essere utilizzato a crudo per condire le verdure e per esaltare il sapore di piatti di pesce.

CULTIVAR: Piantone di Mogliano.

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Jesi.

TERRENO: Argilloso con buone percentuali di sabbia e ghiaia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Vaso policonico

RESA PER PIANTA: 25 Kg. circa.

RACCOLTA: Brucatura a mano.

MOLITURA: Entro le 4 ore.

ESTRAZIONE: Continua senza aggiunta di acqua a 24°C.

ACIDITÀ: g/100g (Acido oleico) da 0,15 a 0,20.

DELTA K: K 0,00.

POLIFENOLI TOTALI: (mg/Kg come acido gallico) da 500 a 550 circa variabili con l'annata.

NUMERO PEROSSIDI: meq (ossigeno attivo/kg) 2,5 – 4.

COLORE: Giallo oro.

PROFUMO: Fruttato leggero di tipo verde con sentore di mandorla.

SAPORE: Prevalentemente dolce con leggere note di piccante e di amaro.

ABBINAMENTI: Pesce e insalate.