Azienda Agricola Cencini

Olio Extra Vergine di Oliva

Azienda: Cencini
Area di produzione: Marsiliana-Guinzoni Manciano
Annata: 2009
Prodotto: 2009
Cultivar: Leccino, Olivastro, Frantoiano, Morellino
Acidita': 0,1-0,2%
Sistema di allevamento: a vaso aperto
Resa/ha: 16-17%
Confezionamento: lattine da 1, 3 e 5 litri
Scadenza: max 18 mesi dalla data di lavorazione

Aspetto geografico e produttivo

L'olivo e' un sempreverde, le foglie hanno la caratteristica forma a lancia, e' una pianta longeva (esistono olivi secolari) e preferiscono zone collinari, miti e ventilate.
Il frutto, l'oliva, e' una drupe (come la ciliegia e la susina), cioe' un frutto carnoso con un nocciolo. L' olivo e' una piante che non ama il freddo e nella nostra zona, Marsiliana-Giunzoni Manciano (Gr), collinare a 150-200mt Slm, ha trovato le condizioni adatte alla sua sopravvivenza. La brezza temperata del vicino mare crea un microclima che in simbiosi con un terreno argilloso-caldo, permettono alle piante di produrre i suoi frutti, dai quali si ricava olio di eccellente qualita'. Tra Aprile e Maggio sugli olivi compaiono i fiori (mignola) e in autunno maturano le olive. La brucatura (raccolta) e' fatta tra Ottobre e Novembre, il periodo migliore di vita delle olive, quando la maturazione e' al punto giusto, per raccogliere i profumi ed i sapori piu' intensi, e' fatta manualmente staccando le olive con cura in modo che cadono sui teli posti sotto la pianta. Le olive sono frutti delicati, deperiscono facilmente e devono essere lavorate entro le 48 ore dalla raccolta.

Lavorazione

Al frantoio le olive sono lavate con acqua corrente, schiacciate, poi ridotte in pasta (gramolatura). L'estrazione dell'olio dalla pasta di olive e' fatta con le tradizionali presse e moderne centrifughe che separano l'olio dalla sansa (residuo solido) e dall'acqua.
Per ottenere un ottimo olio extravergine di oliva a bassissima acidita' si usano basse temperature durante il processo di lavorazione della pasta di olive senza l'uso di solventi chimici. Da un quintale di olive si ottengono piu' o meno 13-15 Kg di olio extravergine, buona resa che esalta appieno le caratteristiche qualitative del nostro olio.

Abbinamento gastronomico

L'olio extravergine di oliva dell'Azienda Agricola Cencini e' in sostanza una spremitura di olive.
In cucina lo si puo' usare crudo o cotto, con il pane, verdure, primi piatti.
Tuttavia, per usufruire appieno del suo sapore e delle sue proprieta' organolettiche, si consiglia di consumarlo crudo. Contiene infatti vitamine e acidi grassi essenziali che hanno una importante funzione di protezione dell'organismo, in particolare del sistema circolatorio.

Caratteristiche organolettiche

Colore: fogliare, trasparenza appena velata (a garanzia della sua genuinita').
Sapore: deciso e gusto delicato.
Profumo: intenso e fruttato.

Temperatura di consumo: 24°C

Conservazione

L'olio correttamente conservato, al buio, ad una temperatura di 13°-16°C, non perde i suoi valori nutrizionali, gli aromi e i sapori legati alla sua freschezza.

Loc. Marsigliana-Guinzoni 58010 Manciano (Gr) Tel. Fax +39.0564.609060 www.vinicencini.com info@vinicencini.com

dbfotoegrafica 340.7240925