

Olio Cavozzoli Riserva

Le caratteristiche organolettiche di questo Extravergine monocultivar da concorso sono innalzate ai massimi livelli attualmente raggiungibili.



Un Olio fuori dall'ordinario con caratteristiche organolettiche eccezionali. Solo le **olive migliori** vengono da noi selezionate per dare vita a questo **ORO LIQUIDO**.

Il metodo che ci permette di ottenere questo Extravergine: le piante da avviare alla raccolta sono tutte della specie "**frantoio**" per dare vita ad un Olio Extravergine da monocultivar "frantoio" in cui ritrovare tutti gli aromi e le sfumature di sapore tipiche della specie.

Le olive vengono frante in giornata, **entro poche ore dalla raccolta** per evitare qualsiasi processo ossidativo ed ottenere un'autentica spremuta d'olive.

Tutti i macchinari del frantoio prima di lavorare le olive destinate a diventare Olio Cavozzoli Riserva vengono fermati. Sono infatti lavati completamente, compresi i raccordi tra una macchina e l'altra, viene installato un nuovo pacco filtrante nella filtropressa. La pulizia e l'igiene sono assoluti durante tutto il ciclo produttivo. Vero e proprio olio medicinale per le sue importantissime virtù, offriamo "Olio Cavozzoli Riserva" in quantità limitata a coloro che vogliono un prodotto ricercato e particolarissimo e desiderano coglierne tutte le sfumature e il valore.

- **Acidità media:** 0.05-0.35 (% acido oleico)
Valore massimo per extra vergine < 0.8%

- **Tenore di polifenoli medio:** 500-600 ((mg/Kg acido gallico)

- **Numero di Perossidi medio:** 3-5 (meq O₂/kg)
Massimo numero di perossidi < 20.0. meq O₂/kg

Frangitura entro:5-8 ore dalla raccolta

Tipologia di olivo: Frantoio

Tecnica estrattiva:

- Frantoio con frangitore a coltelli
- Gramole cilindriche verticali sottovuoto
- Decanter a 2 fasi
- Filtropressa con filtri a cartone
- Temperatura di gramolatura: 23 °C
- Tempo di gramolatura: 10 minuti
- Resa media delle olive in olio: 10%
- Conservazione: silos inox con galleggianti inox

Olio dal colore verde smeraldo, dall'ottima fluidità con un gradevolissimo flavor che ricorda l'odore e il gusto del frutto sano, fresco e colto a giusta maturazione. Ha intensi profumi di verdure fresche ed acerbe, rotondo e dai profumi freschi e puliti, con gusto equilibrato fra le parti fruttate, amare e piccanti. Olio fresco e pulito al naso in cui si ritrova il sapore del mallo di mandorla tipico della cultivar frantoio. All'assaggio il retrogusto erbaceo conferisce note dolci, per poi lasciare posto ad un bellissimo e spiccato amaro equilibrato con il piccante e col fruttato. La persistenza gustativa è davvero unica. Possiamo godere al massimo dei benefici nutraceutici di Olio Cavozzoli Riserva assumendone un cucchiaino al mattino a digiuno. Gli abbinamenti consigliati sono i piatti di carne complessi, carne alla griglia, sughi corposi, zuppe di legumi, bruschette. Un abbinamento gradevolissimo ed inaspettato è quello con il gelato fiordilatte. Il trucco però rimane uno: osare e sperimentare.

Risultati Panel Test Olio Cavozzoli Riserva

- **Fruttato:** medio
- **Amaro:** medio
- **Piccante:** medio

Attributi positivi dell'Olio Extravergine Olio Cavozzoli Riserva

- **Mediana del fruttato** = 4.5
- **Mediana dell'amaro** = 3.6
- **Mediana del piccante** = 4.0