

MONOCULTIVAR GRIGNANO

Un olio Extravergine di Oliva mono varietale ottenuto dalle piante di varietà Grignano allevate nella nostra azienda. Olive colte al punto di maturazione perfetto e frante istantaneamente nel nostro frantoio aziendale. D'AMARE è un olio inventato per sorprendere, ricco di sfumature che richiamano la frutta bianca e gli agrumi, un sogno mediterraneo con la eleganza del Veneto e i colori di Amalfi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

D'AMARE è un olio di colore giallo chiaro con sfumature di verde, e di assoluta limpidezza. È un olio fresco, aromatico ed armonioso, si riconoscono lievi note di verde, di erba appena tagliata, di agrumi e di mandorla. Al palato sorprende il dolce in entrata, l'amaro a seguire ed il piccante in chiusura che si compensano ed arricchiscono le personali sensazioni olfattive e gustative.

Zona di origine:	Toscana meridionale "Maremma".
Tipologia dei terreni:	Terreni potenti e argillosi in pianura e superficiali con scheletro nelle zone collinari.
Altezza s.l.m.:	0 - 5 m.
Composizione varietale:	90% Grignano 10% Maurino.
Periodo di Raccolta:	Inizio ottobre.
Tipo di raccolta:	Brucatura a mano.
Metodo di estrazione:	A freddo con impianto a due fasi della MORI-TEM.
Filtratura:	Filtrato con strati di cellulosa immediatamente dopo l'estrazione.
Conservazione:	Botti di acciaio Inox a temperatura controllata e sotto azoto.

DATI ANALITICI

Acidità:	Acidità varia dallo 0.15% allo 0.25%.
Perossidi:	Largamente inferiori a 10 mEq O ₂ /kg.
Polifenoli:	Oltre i 400 mg/kg.

OLIVE E FRANTOIO

Le olive provengono esclusivamente da oliveti situati nella nostra azienda in una delle aree più incontaminate e selvagge della Toscana, la Maremma. Qui questa varietà di origine Veneta riesce ad esprimere la sua unicità, producendo sentori di agrumi, che si manifestano in una gamma che va dal fresco limone alle più calde note del mandarino.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Pesce bianco
- Carni bianche
- Risotti e paste a base di verdure
- Insalata cruda di radicchi rosa e variegati di Verona
- Yogurt Greco per iniziare la giornata



D'AMARE e OLEA MARIS

D'AMARE è ispirato ad una figura femminile eterna, associata al mare, all'amore e agli ulivi. Un'immaginarie sirena, una ninfa o persino una dea. È il nostro progetto più ambizioso, che ha voluto unire eleganza Veneziana rappresentata dagli ulivi della varietà "Grignano" alla concretezza ed alla passione Toscana, infatti, sono ulivi allevati in Toscana sulle rive del mar Tirreno presso la nostra azienda a Castiglione della Pescaia. Gli ulivi Veneziani del mare di Toscana, i nostri, sono esposti alla salsedine, al vento, e al sole, ne raccolgono i profumi ed il benessere vitale che trasferiscono nella salubrità di questo olio profumatissimo.

SALUTE

D'AMARE, nonostante la sua morbidezza vanta uno straordinario contenuto naturale di polifenoli, queste molecole bioattive contribuiscono alla protezione dallo stress ossidativo dei lipidi ematici. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20g di olio di oliva extra vergine di oliva che contengono almeno 5 mg di idrossitirosole e suoi derivati.

Indicazione sulla salute approvata dall'EFSA sui polifenoli dell'olio d'oliva (regolamento della Commissione) (UE) 432/2012) e Regolamento CE 1924/2006.

FORMATI

- Bottiglia serigrafata 0,5 l (cartone da 6 o 12 pezzi)
- Bottiglia serigrafata 0,25 l (cartone da 12 o 24 pezzi)

Le bottiglie in vetro sono dotate di tappo anti-rabbocco, come previsto dalla norma vigente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 12-18 °C.

Non contiene allergeni e OGM

I NOSTRI PREMI

