

**Scheda sensoriale olio EVO extravergine di oliva “Oro di Plachi” - Bio - Tenute Mannino dei Plachi
di Castiglione di Sicilia**

Elaiotecnica

Cultivar: Nocellara Etnea e Brandofino

Epoca di raccolta: primo periodo campagna olearia

Altitudine degli Ulivi: 550/600 m.s.l.m.

Tecnica di raccolta: brucatura (manuale)

Tecnica di estrazione semplice spremitura meccanica a freddo

Tecnica imbottigliamento: condizioni asettiche, elevato igiene, bottiglie vetro scuro per una più lunga conservazione.

Profilo sensoriale

Bouquet (sensazione) fruttato di oliva, prima di erba e poi di foglia di olivo e di pomodoro, mele cola e pere coscia etnee. Armonia e delicatezza sentori olfattivi.

Flavour (gusto + retrogusto) (percezione) amaro e piccante da olive di prima epoca di raccolta, prima di mandorla fresca e poi di carciofo. Si percepisce un accattivante sentore di “mineralità” tipico degli olii di oliva prodotti nei terreni vulcanici. Equilibrio ed eleganza percettori gustativi. Presenza del sentore gustativo “Oleogusto” considerato il sesto sapore di base che si aggiunge al salato, acido, amaro, dolce e umami.

Proprietà nutritive Olio EVO, ricco di polifenoli (antiossidanti naturali), contiene vitamine A, D, K, E ed F (AGE-Ac. Grassi Essenziali-Ac. Oleico), E.P.U.F.A. (Ac. Grassi Essenziali Polinsaturi-Linoleico-Linolenico, Arachidonico). Le vitamine liposolubili, attivano gli enzimi che aiutano a digerire i grassi animali e proteggere le cellule dell’organismo.

Conservazione: in ambienti idonei (temp. < 12°C, senza luce, cattivi odori e sbalzi termici)

Consigli per il corretto utilizzo, la conservazione delle proprietà nutritive, la percezione dei sentori e la valorizzazione del prodotto e del terroir di provenienza: non cuocere l’olio, utilizzarlo con parsimonia e conservarlo correttamente per mantenere l’alta qualità del profilo sensoriale per un periodo più lungo (fino a circa 15 mesi).