

# Risveglio

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
monocultivar **RAGGIOLA**

## Zona di Produzione

Marche, Italia

## Altezza

200 m s.l.m.

## Età

Piante 40 anni

## Forma di allevamento

Vaso Policonico

## Varietà

Raggiola

## Gestione del suolo

Inerbimento naturale

## Sistema di raccolta

Manuale con agevolatori

## Tempo fra raccolta e inizio lavorazione delle olive

Massimo 12 ore

## Tipo di molitura

Frangitore meccanico

## Tipo di estrazione

Centrifuga a freddo

## Periodo di raccolta

Ottobre

## Caratteristiche organolettiche

Fruttato medio intenso con sentori erbacei di carciofo e mandorla. Al gusto presenta note speziate, pepe nero e rosmarino con caratteristiche medio-intense.

Colore verde. Perfetto da abbinare a crudo su piatti dal gusto deciso come zuppe di legumi e cereali, carni alla griglia e verdure cotte.

## Extra-virgin Olive Oil

### Single Varietal

Raggiola

### Sensory characteristics

Medium-intensity fruitiness with herbaceous hints of artichoke and almond.

Perfectly balanced pungent notes of black pepper and rosemary, medium-intensity.

Green colour. Perfect if drizzled over hearty soups made with legumes and cereals, grilled meat or cooked vegetables.

カルチョーフィとアーモンドのほ  
どよいグリーン系の香りが特徴で  
す。口にしてみると、ブラック  
ペッパーやローズマリーのスパイ  
スの香りも味わえます。緑色をた  
たえたこのオイルは、豆類や穀類  
のスープ、肉類のグリル、茹で野  
菜などにかけてそのまま味わうの  
に最適です。



EMOZIONEOLIO

## SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

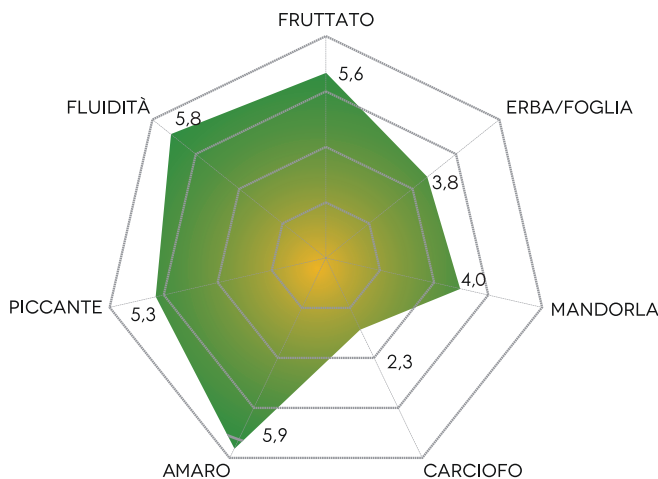
FRUTTATO MEDIO-INTENSO,  
DECISAMENTE ERBACEO, CON  
SENTORI DI MANDORLA  
E CARCIOFO.  
NOTE DI AMARO DI INTENSITÀ  
MEDIO-ELEVATA; PICCANTE  
MEDIO; RETROGUSTO ERBACEO,  
DI MANDORLA E CARCIOFO.  
COLORE VERDE CON  
RIFLESSI GIALLI;  
FLUIDITÀ MEDIA ELEVATA.

VOTO **7,8**

SCALA VALORI 0 - 10

N. 169 DEL 18/01/2019

N. ACCETTAZIONE 20190283 - 002



*Risveglio* OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
monocultivar **RAGGIOLA**