



TORRE CIVETTE

OLIO CIVETTE

Olio extravergine di oliva
Italiano

Olio Civette: l'oro della Maremma

Gli ulivi centenari affondano le radici nella terra maremmana: 300 piante si trovano nell'appezzamento Carpineto e il resto, circa un centinaio, sono sparse nel resto della tenuta. Da questi alberi maestosi nasce il nostro olio extravergine di oliva, una pura espressione della Maremma. Le olive vengono raccolte a mano nel mese di novembre, selezionando con attenzione ogni frutto. La spremitura immediata nel frantoio ne preserva intatte le preziose caratteristiche organolettiche.

Il nostro Olio Extravergine di Oliva Torre Civette si presenta con un colore limpido e un verde vivace, sprigionando al naso decise ma eleganti note erbacee. Al palato, i generosi sapori fruttati verdi offrono una deliziosa esperienza sensoriale, con un aroma fragrante che si intensifica ad ogni assaggio. Il suo sapore persistente è una vera testimonianza della nostra cura nella selezione e lavorazione delle olive.

Un condimento versatile e pregiato, ideale per esaltare la semplicità di una fetta di pane all'aglio o per accompagnare con autenticità i piatti della tradizione maremmana. Un tocco di Maremma pronto ad arricchire la vostra selezione di eccellenze gastronomiche.

Perfetto per esaltare la freschezza di insalate miste, la delicatezza di carpacci di carne o pesce, o per un filo d'olio su una cremosa zuppa di verdure. Si sposa splendidamente con formaggi freschi, aggiungendo un tocco aromatico unico. Ideale anche per accompagnare una tartare di manzo finemente condita, la fondue bourguignonne, un elegante gazpacho o per esaltare la semplicità di una bruschetta gourmet.

La produzione

Un tocco di Maremma che eleva tutti i piatti, italiani e internazionali.

Cultivar olive: frantoio, moraiolo, leccino, pendolino

Nel cuore della nostra tenuta, uliveti secolari con circa 400 piante abbracciano i vigneti, testimoni silenziosi della ricchezza della nostra terra. Da questi alberi maestosi nasce il nostro olio extravergine di oliva, una pura espressione della Maremma. Le olive, un sapiente blend di diverse varietà locali provenienti da raccolti curati, vengono raccolte a mano nel mese di novembre, selezionando con attenzione ogni frutto. La spremitura immediata nel frantoio preserva intatte le preziose caratteristiche organolettiche di questo tesoro.

Formato bottiglie: 0,375 l

