

azienda agricola

"le Videlle"

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P.



Il fiore all'occhiello della nostra Azienda è l'olio extra vergine di oliva certificato dal 2000 come D.O.P. (denominazione di origine protetta). Le cultivar presenti in Azienda sono quelle tipiche del territorio che vede da sempre presenti: Leccino e Casaliva.

La raccolta viene effettuata a mano per non danneggiare il frutto che, comunque, viene portato al frantoio entro le 12 ore successive e conservato per questo breve periodo in cassette areate in luogo fresco e ventilato.

La spremitura viene effettuata a freddo e alla presenza della titolare dell'Azienda che, non appena ultimata, porta l'olio in Azienda per poi essere filtrato. A questo punto il prodotto viene prelevato dal C.S.Q.A. (Ente Certificazione D.O.P.) per la certificazione di qualità. È solo allora che il nostro Olio viene imbottigliato in bottiglie di vetro scuro da litri 0,50 e 0,75 per assicurarne la conservazione ideale.

È un olio a bassissima acidità e quindi particolarmente adatto anche ai bambini più piccoli. Ha un colore giallo intenso con riflessi verdognoli, profumo fruttato e leggermente mandorlato con sapore finissimo e delicato.

Si accompagna a tutti i tipi di piatti ma particolarmente a quelli a base di pesce, ottimo a crudo su passati di verdura, minestrone, verdure cotte e crude, in aggiunta ai condimenti (in particolare a base di pomodoro) su tutte le paste asciutte.