



TENUTA MASCIANGELO
natural lifestyle

In nome dell'eccellenza



visit: tenutamasciangelo.com

Maria

Sarebbe troppo facile raccontare quest'olio descrivendolo come la massima espressione della produzione firmata Tenuta Masciangelo, una semplificazione che non renderebbe onore alla ricercata complessità di un olio davvero straordinario. Tutto nella linea Maria è dettato dall'eccellenza: paziente raccolta delle olive dei nostri alberi secolari, selezione scrupolosa che elimina ogni imperfezione, frangitura effettuata subito dopo la raccolta per custodire la ricchezza degli aromi, packaging di design che miscela sapientemente richiami al passato e visione innovativa. Il risultato è un olio extra vergine di oliva dalle qualità insuperabili, capace di stupire con il perfetto connubio di note amare e piccanti, la bassissima acidità, la ricchezza aromatica e l'elevato numero di antiossidanti.



CULTIVAR:

Frantoio, Gentile di Chieti, Caninese, Moraiolo, Ascolana, Nocellara

RACCOLTA:

Avviene a inizio/metà ottobre, aspettando il momento migliore in base alle condizioni climatiche dell'annata. La realizziamo con cura ed attenzione. Le olive raccolte vengono subito ripassate, separate dalle foglie e selezionate per eliminare quelle non ritenute adatte.

MOLITURA:

La realizziamo subito dopo il raccolto, favorendo la conservazione delle proprietà organolettiche delle nostre olive. Da questo processo otteniamo un olio armonico ed equilibrato, rispettando le temperature della pasta in molitura che non superano mai i 27°C (estrazione a freddo). La gramolatura mediamente è realizzata in 35-40 minuti.

STOCCAGGIO:

Olio extravergine Maria riposa in piccoli serbatoi in acciaio sotto gas inerte azoto, favorendo la prevenzione ai processi di ossidazione. Locali idonei per una migliore decantazione, climatizzati e al riparo dalla luce.

ASPETTO:

Colore verde brillante.

AL NASO:

Fruttato erbaceo di media intensità con sentori floreali, mandorla verde, cardo, fave, asparago.

AL PALATO:

Fruttato verde, erbaceo con note di mandorla verde, cardo, piselli, fave, pomodoro. Nota leggera di piccante in perfetto equilibrio con un retrogusto mediamente amaro di breve persistenza. Flavour armonico e piacevole retrogusto di asparago, zenzero accompagnate da note di erbe aromatiche

BOTTIGLIA:

Nera, design elegante, esclusiva; formati 35cl - 50cl - 70cl.