

LACONTARINA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "LA CONTARINA"



L'annata si può considerare di pregio in quanto le fasi climatiche durante la maturazione si sono predisposte in maniera ideale, con giornate di sole soprattutto nel primo periodo di ottobre con temperature anche oltre la media stagionale. Un ottimo scambio termico, nella Valle di Mezzane, ha contribuito ad una invaiatura lenta che ha accentuato il valore della frazione in saponificabile polifenolica. Una debole pioggia nella seconda settimana di ottobre ha permesso di ottenere valori linfatici regolari e ottimali per l'inizio della raccolta. L'olio "La Contarina" ha beneficiato di questo clima e soprattutto di una sanità delle olive tendente alla perfezione. Un millesimo storico che è suggellato da un prodotto dotato di grande espressività ma, allo stesso tempo, di ottimo equilibrio.

Cultivar

Grignano 40%
Favarol 10%
Trepp 5%
Leccio 35%
Maurino 5%
Pendolino 5%

Periodo di raccolta

Precoce seconda decade di ottobre a inizio invaiatura.

Zona di Produzione

Oliveti in Valle di Mezzane tra località Contarina e Via Cara nei comuni di Mezzane di Sotto e Illasi sulle colline orientali della provincia di Verona.

Sistema di allevamento

Vaso policonico.

Tecnica di raccolta

Brucatura manuale in cassette forate.

Tempo di Raccolta - Frangitura

Max 3/4 ore. Dopo essere state poste in apposita cella frigo alla temperatura di 6 gradi° per poter lavorare le olive

fredde in modo da conservare tutti i profumi ed il fruttato.

Molitura

Lavorazione a ciclo continuo a freddo seguito da filtrazione su frantoio Officina meccaniche Toscane.

Conservazione

Contenitori in acciaio inox a 15°C +/- 2.

Confezione

Bottiglia da 0,50 lt con confezione regalo.
Bottiglia da 0,50 verde.
Bottiglia da 100 ml.

Dati analitici primari

Acidità 0,14 % Acido Oleico
Perossidi 6,24 meqO2/kg
K232 1.62 Assorbimento
K270 0,14 Assorbimento
Polifenoli 397.35 ppm
Tocoferoli 257.07 ppm
Acidi grassi Saturi 16.56%
Acidi Grassi Monoinsaturi 75.09%
Acidi Grassi Polinsaturi 8.76%.

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto

Limpido e brillante.

Colore

Verde con riflessi dorati dopo i primi mesi dalla spremitura.

Stabile con un'accentuazione della componente dorata dai mesi di febbraio – marzo. Rimane comunque stabile la presenza verde tipica delle cultivar delle colline veronesi.

Profumo

Fruttato medio. Sensazione di oliva fresca molto piacevole con sensazioni verdi di carciofo, foglia verde di pomodoro e verde maggesi appena tagliato. Sensazioni di erbe aromatiche come rosmarino e timo con una elegante percezione di mela verde e latte di mandorle nel finale. I profumi evolvono con il passare dei minuti, mantengono una piacevole sensazione complessiva verde che si allunga con una componente leggermente balsamica.

Sapore

Armonico, ben equilibrato ed elegante nella sua componente fruttata che si fonde con sentori di frutta e di erbe aromatiche fresche. Tendenza amarognola netta che si compendia con piacevolzze più dolci di mallo di noce nel finale. Piccante con una gentile stimolazione del nervo trigemino. Persistente e stabile al palato. Con l'evolversi della maturazione in bottiglia assume sensazioni gustative leggermente agrumate tipiche della cultivar Grignano.

In cucina

Si tratta di un olio dotato di grande versatilità grazie al suo fruttato medio e alla sua scorrevolezza. Ottimo equilibrio gustativo con una bella componente amara e verde che termina in un piccante gentile e netto. Buona sapidità che offre maggiore intensità e complessità ai piatti sia a crudo che in cottura. Olio ottimo per crudité di pesce di mare, per insalate di mare di molluschi. Per guarnire mitili e condimenti tipici alla veneziana con canocchie, vongole e moeche. Eleva il sapore di zuppe e vellutate di verdure come carote, zucca, zucchine, asparagi, cavolo nero e patate. Piacevole su insalate di verdure e lattuga fresca. Ideale per guarnire piatti anche da un punto di vista estetico per il suo colore verde brillante. Sui secondi piatti spazia da battute di carne rossa al

coltello a carni bianche cotte sino ad arrosti più complessi. Si abbina anche con formaggi a latte crudo vaccini, caprini e pecorini, a pasta semidura. Lo consigliamo anche per la preparazione di dolci lievitati in quanto la sua componente fruttata lascia una sensazione fresca e piacevole a fine cottura. Inoltre è curioso e delizioso come guarnitura di gelati fiordilatte o alla vaniglia.

