



P E T R A

PETRA

Olio extra vergine di oliva

Varietà di olive

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino.

In **Val di Cornia** l'olivocoltura ha radici antiche e fa perno sulle classiche cultivar toscane, in particolare la triade varietale Frantoio, Leccino e Moraiolo. Nell'olio ricavato dall'azienda agricola Petra vi è un'altra cultivar autoctona, altrettanto pregiata, la Pendolino, che insieme alle altre tre permette di ricavare oli extra vergini di oliva peculiari, dalle caratteristiche sensoriali frutto di una sapiente composizione – **Leccino** al 40 per cento, **Moraiolo** al 25 per cento, **Frantoio** al 20 per cento e **Pendolino** al 15 per cento – in modo tale da dar luogo a un olio morbido e rotondo, e nel contempo amaro e gradevolmente piccante: **l'equilibrio degli opposti**.

L'olio prodotto è ricavato da 2000 olivi situati in località San Lorenzo, nel comune di Suvereto, a 120 metri d'altitudine, su un terreno argilloso di 10 ettari. Le olive da cui viene ricavato appartengono tutte a varietà autoctone della regione, i cultivar Leccino, Frantoio, Moraiolo e Pendolino. Tutte le fasi produttive sono direttamente controllate al fine di salvaguardare le naturali caratteristiche del frutto. La raccolta è effettuata rigorosamente a mano, quando le uve sono appena invaiate, e la frangitura avviene nei vicini frantoi con estrazione a freddo in tre fasi continue. Oltre a coniugare qualità nutrizionale e organolettica, questo olio è l'espressione pura dell'impronta della natura.

Giallo dai riflessi verdolini, è limpido alla vista. Al naso ha profumi fruttati vegetali, dalle nette connotazioni erbacee. Al palato è vellutato e morbido, ha buona fluidità e gusto vegetale, con chiari rimandi al carciofo. In chiusura i richiami alle erbe di campo e alla mandorla verde, oltre a una lieve e ben dosata punta piccante.

Si tratta di un olio versatile, adatto a crudo come in cottura. Esprime il meglio di sé con zuppe di legumi, creme di verdura, carni alla griglia e arrosti di selvaggina.

Autunno: Broccoletti e ceci con carote crude marinate

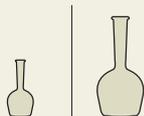
Inverno: Costolette di cinghiale

Primavera: Polpo con patate, pomodori e barba di frate piccante

Estate: Insalata di pesce

Adatto anche in frittura esempio: carciofi fritti alle nocciole

Adatto anche nella preparazione di dolci esempio: bignè e crema di cioccolato fondente all'olio



Volume della bottiglia

250 ml

750 ml



TERRA
MORETTI
DISTRIBUZIONE

Distribuito da

Terra Moretti Distribuzione S.r.l.

Via Bellavista 5 25030 Erbusco, Brescia, Italia

T. +39 030 77 62 000 F. +39 030 77 62 180