



TENUTA ROSADIMAGGIO



"Il Ciuco" - Olio Extravergine di Oliva

Per definire bene nella mente questo prodotto particolare, bisognerebbe conoscere e bene il nostro territorio, difficile, terrazzato, ripido, a volte perfino difficilmente raggiungibile. Il Ciuco rappresenta un emblema, nato da una acuta osservazione di Pino, nostro carissimo amico Pisano. Durante la raccolta delle olive nelle Cinqueterre, si impiegavano 12 minuti con la cassetta piena di olive per raggiungere il camion per il trasporto all'oleificio, e 12 minuti per tornare indietro tra scalette, muretti, saliscendi, terrazze e rive. " Ci vorrebbe un Ciuco! " ha esclamato affannato dopo un paio di viaggi su e giù. Ci è sembrato opportuno ricordare questa affermazione schietta, spontanea, acuta, per far conoscere a chi lo consuma cosa sta dietro una bottiglia d'olio delle nostre parti, e realizzare che in questo caso il prezzo richiesto corrisponde al 30% dei costi sostenuti.



CLASSIFICAZIONE: Olio Extravergine di Oliva

VARIETA': Correggiolo, Pinola, Leccino

ABBINAMENTI: Sul pesce e tutti i condimenti a freddo come pesto e pinzimonio, insalata verde etc.

ACIDITA': 0,020

Nome:	Il Ciuco	Classificazione:	Olio Extravergine D'Oliva
Primo anno di produzione:	2000	Numero Bottiglie prodotte:	2.000
Area di produzione:	Masignano di Arcola	Coltivar:	Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino
Esposizione oliveto:	Nord	Resa per ettaro:	-
Altimetria:	150 Metri	Sistema di allevamento:	A Vaso
Densità dell'impianto	400 piante / ettaro	Età Olivi	100 anni
Periodo della raccolta:	Novembre	-	-
Affinamento:	Sotto Azoto	-	-
Periodo di imbottigliamento:	Dicembre	Capacità di invecchiamento	Da apprezzare giovane
Temperatura di servizio:	20°	Formato confezione:	250ml - 500ml - 750ml - 1000ml 3000ml - 5000ml