

## LE CHIUSE

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

## RIVIERA LIGURE RIVIERA DEI FIORI

**DOP**

Reg. CE N. 123/97  
Denominazione  
di Origine Protetta



Azienda Associata a



**DESCRIZIONE** è un olio DOP Riviera Ligure ottenuto dalla spremitura di olive taggiasche raccolte a 300 m s.l.m. nell'uliveto "Le Chiuse", sito nel territorio del Comune di Pompeiana (IM). L'uliveto si caratterizza per gli stretti terrazzamenti, tipici del territorio ligure e gli alberi secolari recentemente recuperati. Le olive vengono frante entro 6 ore dalla raccolta, al fine di preservarne le caratteristiche organolettiche. Se ne ricava un olio delicato, di buona fluidità, dal colore giallo chiaro con lievi sfumature verdoline e dal profumo fruttato leggero o medio leggero con lievi sensazioni di amaro e piccante; sentori di mela e punta piccante in chiusura.

Il gusto leggero e delicato, caratterizzato da una tipica nota dolce, fa sì che l'olio extravergine d'oliva DOP Riviera Ligure Riviera dei Fiori sia diffusamente utilizzato in cucina dal momento che non copre il sapore delle pietanze. Per apprezzarne al meglio le caratteristiche consigliamo di abbinarlo ai piatti tipici della tradizione della riviera ligure e più in generale alle verdure fresche e crude, al pesce e alle carni bianche. Inoltre la nota dolce lo propone come ingrediente ideale nelle preparazioni di pasticceria.

**CLASSIFICAZIONE** Olio DOP Riviera Ligure Riviera dei Fiori. Olio extravergine d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici; estratto a freddo in Italia da olive coltivate nella riviera ligure di ponente.

**VARIETA'** cultivar taggiasca

**ZONA DI RACCOLTA** uliveto "Le Chiuse" Pompeiana (IM), Liguria, 300 m s.l.m.

**PERIODO DI RACCOLTA** dicembre e gennaio

**METODO DI RACCOLTA** abbacchiatura mediante pettini pneumatici

**TEMPIESTRAZIONE** entro 6 ore dalla raccolta

**METODO DI ESTRAZIONE** frantoio a ciclo continuo Alfalaval

**TEMPERATURA DI ESTRAZIONE** inferiore ai 27°

**STOCCAGGIO** in serbatoi di acciaio inox sotto battente di azoto e temperatura controllata

**ACIDITA'** 0,27

**PEROSSIDI** 10,2

**VALUTAZIONE ORGANOLETTICA** fruttato 4,5; amaro 1,5; piccante 1,5; dolce 4,7

**CONFEZIONAMENTO** bottiglie da 1 l; 750, 250 ml anche con tappo antirabbocco



**BASSAN**  
AZIENDA AGRICOLA