

Monte Schiavo vince concorso per gli oli

■ ANCONA

NUOVO importante riconoscimento internazionale per l'olio extravergine di oliva Monte Schiavo (foto Andrea Pieralisi), 4 Ore, varietà «Frantoio» che è stato insignito della «medaglia d'oro Gran Prestige» al concorso TerraOlive Jerusalem 2013-Mediterranean international olive oil competition in Israele, tra i più autorevoli a livello internazionale e a cui hanno partecipato quasi 500 extra vergine finalisti provenienti da ogni parte del mondo. La raccolta precoce delle olive permette di ottenere un prodotto di qualità superiore e la successiva molitura a freddo, nel frantoio aziendale, in un lasso di tempo massimo di 4 ore dalla raccolta, permette di mantenere inalterati i profumi e le caratteristiche organolettiche del frutto. Il prodotto ha conquistato i giudici con quelle sue spiccate caratteristiche fruttate e dolci allo stesso tempo. Al palato è avvolgente, e inizialmente dolce per chiudersi con note leggermente amare. Verdure e insalate gli abbinamenti consigliati.

