

NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA



Dagli anni '60 coltiviamo nocciole di proprietà sulle colline intorno ad Alba e nel comune di Neive. Produciamo la **Nocciola** di varietà **Tonda Gentile Trilobata**. Una vera delizia tipica del Piemonte e delle Langhe

ZONA DI PRODUZIONE

Alba e Neive:
fondo collina ai piedi dei nostri vigneti.

PRODUZIONE

Le nocciole sono sottoposte a diverse selezioni che portano alla scelta di un prodotto ad elevato standard qualitativo. La tostatura è effettuata con un tostino a lampade infrarossi. Le nocciole durante la fase di tostatura sono sempre in movimento grazie a un mescolatore che evita che si brucino e favorisce la pelatura. Tostiamo a temperature che vanno da 155° C a 170° C. Dopo la tostatura le nocciole passano in un raffreddatore. Questo processo è fondamentale per migliorare ulteriormente la pelatura e per evitare che fuoriesca l'olio.

PRESENTAZIONE

Formato disponibile: sacchetto sottovuoto gr. 250, gr. 500 kg 1 (su prenotazione solo per ristorazione e pasticceria). Lievemente dorate, croccanti. Il profumo è pieno e armonioso. Il gusto restituisce i sentori della tostatura e si presenta ampiamente aromatico, intenso, delicato e voluttuoso.

ABBINAMENTO CLASSICO

Perfette con tutti i vini della nostra produzione. Ideali come base per preparazioni di dolci, decorazione o come ingrediente protagonista per sughi per la pasta e per la carne. Ottime a colazione o come spuntino energetico e sano.



TERRENO E IMPIANTO

12 ettari: età media 20 anni
su terreni argillosi e pianeggianti



RACCOLTA

Dopo la metà di agosto quando mature, cadono a terra. Il terreno deve essere mantenuto pulito e libero da erbe infestanti, per una raccolta rapida. La pulizia è fatta senza l'utilizzo di diserbante chimico, ma con una trincia a disco (di precisione). La raccolta avviene con più passaggi per pianta, per evitare che le nocciole sostino troppo sul terreno e possano essere attaccate da muffe o funghi. È effettuata con raccoglitori pneumatici per aspirare le nocciole ed effettuare già una prima cernita, scartando gusci vuoti o piccole pietre. In seguito sono fatte passare in macchine ventilatrici che le essicano e selezionano le migliori.



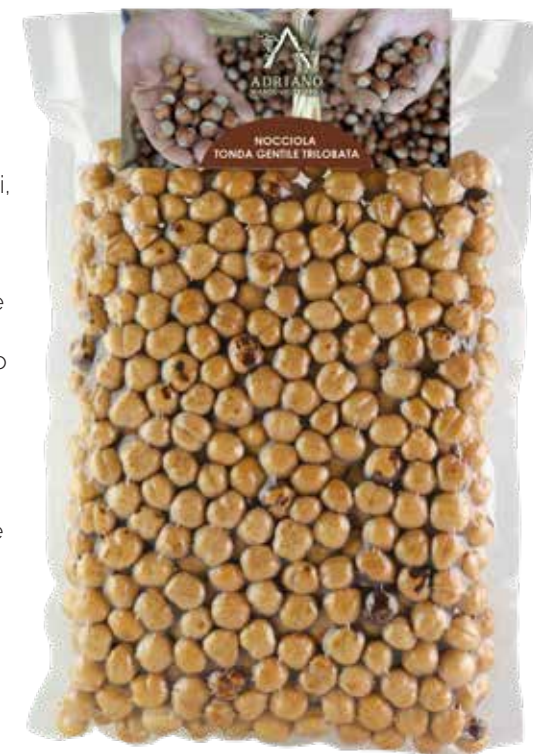
COME E QUANDO

Conservatele ad una temperatura compresa tra 8°C e 20°C, lontane da fonti dirette di luce e calore. La conservazione ideale non deve superare l'anno dal confezionamento. Dopo l'apertura è consigliabile conservarle in un barattolo di vetro richiudibile per preservare più a lungo profumo e aroma.



ABBINAMENTO CURIOSO

Sbizzarritevi: salatele, caramellate, speziatele. Servitele all'aperitivo o come fine pasto, usate la fantasia per creare ricette insolite tra tradizione, curiosità e golosità.



ADRIANO
MARCO e VITTORIO

ADRIANO MARCO E VITTORIO s.s.a. Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 13A | Alba (CN) | Italy | ph. +39 0173 362294 | www.adrianovini.it | info@adrianovini.it

