

# Monocultivar San Felice

Olio Extravergine di Oliva / Biologico / Estratto a freddo



## SCHEDA TECNICA

**Oliveti:** di proprietà in fraz. San Clemente – Montefalco (PG)

**Altitudine degli oliveti:** 350 m s.l.m.

**Sesto d'impianto:** 6mt x 6mt

**Potatura:** vaso policonico

**Coltivazione:** biologica

**Varietà olive utilizzate:** San Felice 100%

**Periodo di raccolta delle olive:** ottobre

**Metodo di raccolta:** brucatura manuale o agevolatori meccanici.

**Metodo di molitura:** sistema a ciclo continuo

**Tecnica di produzione:** le olive raccolte vengono riposte in casse forate e frante entro le 24 ore. Le fasi di frangitura ed estrazione avvengono senza oltrepassare i 27°C ("a freddo") tramite "sistema continuo". Gli oli ottenuti vengono poi stoccati in contenitori di acciaio inox e filtrati.

**Acidità media:** 0,2% acido oleico p/p

**Perossidi media:** max 5 meq O2 attivo kg

**Degustazione:** verde con riflessi dorati, al naso si presenta molto elegante con sentori di erbe di campo. In bocca ricorda la mandorla dolce con leggero amaro e piccante

**Abbinamento:** carni bianche, pesce, formaggi freschi e insalate.

**Fruttato:** medio/leggero

**Formati disponibili:** 0,25 lt.; 0,50 lt.; 0,75 lt.

## TECHNICAL DETAILS

**Olive trees:** Owned and grown in San Clemente – Montefalco (PG)

**Altitude of the trees:** 350m above sea level

**Planting density:** 6mt x 6mt

**Pruning:** polyconic vase (olive) growing system

**Cultivation:** organic

**Olive varieties:** San Felice 100%

**Olive harvest period:** october

**Picking method:** by hand or with mechanical facilitators

**Pressing method:** continuous cycle system

**Production technique:** the olives are placed in boxes and pressed within 24 hours. Stages of pressing and extraction occur without exceeding 27° C (cold pressing) via a continuous system. The oils obtained are stored in stainless steel containers and filtered.

**Average acidity:** 0,2% Oleic acid p/p

**Average peroxides:** max 5 meq O2 attivo kg

**Tasting notes:** green with golden hues, the nose is very elegant with hints of herbs. In the mouth, reminiscent of sweet almonds with slightly bitter and spicy

**Serving suggestions:** With white meats, fish, mild cheeses and salad.

**Fruit:** medium/light

**Bottle sizes:** 0,25 lt.; 0,50 lt.; 0,75 lt.