

Quattro varietà

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: Frantoio, Leccino, Moraiolo, San Felice

Periodo di raccolta delle olive: ottobre - novembre

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 con sentori di erbe fresche e leggero carciofo. In bocca amaro e piccante equilibrati con retrogusto erbaceo

Abbinamento: olio molto versatile che si presta ad essere utilizzato dalle pietanze più delicate fino a quelle più saporite

Fruttato: medio/leggero

Formati disponibili: 0,25 lt.; 0,50 lt.; 0,75 lt.; 3,00 lt.; 5,00 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: Frantoio, Leccino, Moraiolo, San Felice

Olive harvest period: october - november

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 shows hints of fresh herbs and artichoke. In the mouth balanced bitterness and a tangy, grassy aftertaste

Serving suggestions: a very versatile oil that is suitable to be used by the most delicate dishes to the very tasty

Fruit: medium/light

Bottle sizes: 0,25 lt.; 0,50 lt.; 0,75 lt.; 3,00 lt.; 5,00 lt.