



Olio Extra Vergine di Oliva Italiano

Denocciolato

Unsere Olivenbäume liefern ein Öl, das wir nur aus sorgfältig von Hand geernteten Oliven gewinnen, die innerhalb von 12 Stunden nach der Ernte verarbeitet werden. Die Farbe ist leuchtend golden gelb, mit ausgewogenem Körper und delikaten Aromen von frisch gemähtem Gras und gerade gepflückter Frucht. Die niedrige Säure, nur 0,18%, ist ein weiterer Hinweis auf seine ausgezeichnete Qualität, und sein leicht würziger Charakter ist ebenfalls ein positiver Aspekt. Unser multivarietales Öl vereint gekonnt die Eigenschaften verschiedener Olivensorten und ist angereichert mit wertvollen Polyphenolen, kraftvollen Antioxidantien. Um die maximale Qualität zu erhalten, verwenden wir vollständig glasierte Flaschen, um es vor Licht zu schützen und Peroxide zu reduzieren. Die Aufmerksamkeit, die jedem Schritt des Prozesses in einer vollständig inertisierten Lieferkette gewidmet wird, ermöglicht es uns, ein Öl von ausgezeichneter Qualität anzubieten, bei dem jeder Tropfen unsere Geschichte und Hingabe an die Olivenöltradition erzählt.

Technische Daten

Kultivar: Multivarietal

Art des Olivenhains: Sowohl kultiviert als auch verstreut

Höhe: 200-300 Meter über dem Meeresspiegel

Ausrichtung: Flaches Hügelland, den ganzen Tag der Sonne ausgesetzt

Orientierung: Hauptsächlich nach Süden ausgerichtet

Boden: Moränengestein, reich an Kies, mit wenig Ton, Sand und Schluff

Alter der Olivenbäume: 15-60 Jahre

Erntezeitraum: Anfang Oktober

Erntesystem: Vinnerhalb von 12 Stunden nach der Ernte

Verarbeitung: Mechanisch entkerntes Öl, in einer vollständig inertisierten Lieferkette. Sofort gefiltert, ohne Pumpen, unter Verwendung von Inertgasdruck, um eine Erwärmung zu vermeiden. Anschließend in einen inertisierten Tank geschickt und abgefüllt, um Luft mit Inertgas zu entfernen und Oxidation zu verhindern.

Chemische Analyse

Säuregehalt: 0,18%

Peroxide: 7,32 meq/kg

Polyphenole: 382,20 mg/kg