



Olio Extra Vergine di Oliva Italiano

Denocciolato

I nostri ulivi ci restituiscono un olio che otteniamo solo da olive raccolte rigorosamente a mano e lavorate entro 12 ore dalla raccolta. Il suo colore è giallo oro brillante, dal corpo equilibrato e dagli aromi delicati di erba fresca e frutta appena tagliata. La bassa acidità, appena dello 0.18%, è un'ulteriore indicazione di eccellente qualità e il suo carattere leggermente piccante è anch'esso un attributo positivo. Il nostro olio multivarietales combina sapientemente le caratteristiche dei diversi cultivar di oliva, arricchendosi di polifenoli preziosi, potenti antiossidanti. Per preservarne la massima qualità, utilizziamo bottiglie completamente smaltate per schermarlo dalla luce e ridurre i perossidi. L'attenzione dedicata a ogni fase del processo a filiera completamente inertizzata ci permette di offrire un olio di eccellente qualità, in cui ogni goccia racconta la nostra storia e dedizione alla tradizione olivicola.

Dati tecnici

Cultivar: multivarietales

Tipo di uliveto: sia coltivato che disperso

Altimetria: 200-300 mslm

Esposizione: terreno pianeggiante in collina, con esposizione al sole durante tutta la giornata

Orientamento: principalmente a sud

Terreno: morenico, ricco di scheletro, con poca argilla, sabbia e limo

Età degli Olivi: 15/60 anni

Periodo di raccolta: inizio ottobre

Sistema di raccolta: raccolta completamente manuale, con rastrelli ed agevolatori

Lavorazione: entro le 12 h dalla raccolta

Frangitura/molitura/estrazione: Olio denocciolato meccanicamente, a filiera completamente inertizzata. Subito filtrato, senza pompe, con pressione di gas inerti, evitandone il riscaldamento. Successivamente viene inviato in un serbatoio, sempre inertizzato, ed imbottigliato eliminando l'aria con gas inerti, per eliminarne l'ossidazione.

Analisi chimica

Acidità: 0.18%

Perossidi: 7.32 meq/kg

Polifenoli: 382.20 mg/kg