



OLI EXTRAVERGINE D'OLIVA

Oli monovarietali non filtrati, ottenuti da olive raccolte ancora verdi a mano e frante in giornata nel frantoio di proprietà. I 6 Oli realizzati, si presentano con caratteristiche organolettiche marcatamente diverse tra loro. I colori spaziano tra il verde intenso della Mignola al giallo tenue del Leccino. I profumi tra la mela del Frantoio e la mandorla del Pendolino. I sapori tra il piccante del Rossellino e l'amaro del Moraiolo. Tale diversità aiuterà i gourmet nella ricerca del monocultivar più idoneo a valorizzare un determinato piatto, di mare o di terra, crudo o cotto. Gli chef più arditi potranno promuoverne l'uso oltre il mero condimento, elevandoli a protagonisti delle proprie proposte, come noi riteniamo essi meritino.

L'oliveta

Cultivar: Frantoio, Leccino, Mignola, Moraiolo, Pendolino, Rossellino

Olivete: vari appezzamenti aziendali

Superficie: 10 ha

Densità impianto: 350 olivi/ha

Età media impianti: 60 anni

Resa media per albero: 20 kg/pianta

Raccolta: Tempi di raccolta: dal 1 Novembre al 15 Dicembre

Brucatura: a mano e trasporto in frantoio entro 4 ore.

Trasformazione: Metodo di estrazione: ciclo continuo a due fasi o frangitore a coltelli, gramolatrice verticale e decanter. Lavorazione "a freddo" entro 12 ore dalla raccolta. Frantoio Oliomio 350 Mori.

Conservazione: in tini di acciaio in assenza di ossigeno con gas alimentare inerte (argon).

Imbottigliamento: All'ordine. Confezione: in bottiglia da l. 0,100 e l. 0,500 o tanica di stagno da litri 3 o 5.

Principali dati analitici all'imbottigliamento

Cultivar	Acidità	Perossidi	Polifenoli
Frantoio	0,20	4,70	727
Leccino	0,11	3,30	931
Mignola	0,17	3,60	1017
Moraiolo	0,21	3,50	720
Pendolino	0,19	3,40	1083
Rossellino	0,17	3,00	393

