FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 2008
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

1) Olio extra-vergine di oliva da Agricoltura Biologica
2) Olive = Frantoio 70%; Leccino 20%; Moraiolo 7%; Pendolino 3%
3) Raccolta: 3 Novembre - 26 Novembre 2008
4) Resa a pianta = 5 kg olive
5) Conservazione delle olive = in casse ventilate per la durata di massimo di 36/48 ore prima della macinatura
6) Macinatura ed estrazione a freddo, sotto protezione di azoto
7) Conservazione dell'olio = in vasche inox fino all'
8) L'olio viene filtrato leggermente al solo fine di evitare indesiderati depositi in bottiglia
9) Imbottigliato = Dicembre 2008
10) Produzione olive = q.li 81,80 – olio in q.li 12,27 con una resa media del 14,77. Sono state imbottigliate n. 571 bottiglie da L.0,5 e n. 1.342 bottiglie da L. 0,75
11) Acidità espressa in acido oleico = 0,25%
12) Periodo di consumo consigliato: prima si consuma meglio se no colgono le caratteristiche, ma il prodotto, se ben conservato, si mantiene inalteramo fino a Dicembre 2010