

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 2009 BIOLOGICO

- 1) Olio extra-vergine di oliva da Agricoltura Biologica
- 2) Olive = Frantoio 70%; Leccino 20%; Moraiolo 7%; Pendolino 3%
- 3) Raccolta: 3 Novembre - 20 Novembre 2009
- 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'imbottigliamento
- 8) L'olio viene filtrato leggermente al solo fine di evitare indesiderati depositi in bottiglia
- 9) Imbottigliato = Dicembre 2009
- 10) Produzione olive = q.li 81 – olio in q.li 12,62 con una resa media del 15,71. Sono state imbottigliate n. 600 bottiglie da L.0,5 e n. 1.155 bottiglie da L. 0,75
- 11) Acidità espressa in acido oleico = 0,22%
- 12) Periodo di consumo consigliato: prima si consuma meglio se no colgono le caratteristiche, ma il prodotto, se ben conservato, si mantiene inalterato fino a Dicembre 2011