

## **FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO**

### **OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 2010 BIOLOGICO**

- 1) Olio extra-vergine di oliva Biologico
- 2) Olive = Frantoio 70%; Leccino 20%; Moraiolo 7%; Pendolino 3%
- 3) Raccolta: 06/11/2010 – 03/12/2010 a mano con l'ausilio di abbattitori elettropneumatici
- 4) Resa a pianta = 5,5 kg olive
- 5) Conservazione delle olive = in casse ventilate per la durata di massimo di 36/48 ore prima della lavorazione
- 6) Estrazione a freddo, sotto protezione di azoto, presso il frantoio di Vertine, Gaiole in Chianti(SI)
- 7) Conservazione dell'olio = in vasche inox fino all'imbottigliamento
- 8) L'olio viene filtrato a sgrondo su cotone idrofilo al solo fine di evitare indesiderati depositi in bottiglia.
- 9) Imbottigliato = 15-16- Dicembre 2010
- 10) Produzione olive = Kg 10750 100% da uliveti di proprietà
- 11) Produzione olio = Kg 1566 con una resa media del 14,57%.
- 12) Sono state imbottigliate n. 700 bottiglie da L.0,5 - n. 1.183 bottiglie da L. 0,75 – varie lattine da L.3 – L.1 – L. 0,25
- 13) Acidità espressa in acido oleico = 0,22%
- 14) Periodo di consumo consigliato: prima si consuma meglio se no colgono le caratteristiche, ma il prodotto, se ben conservato, si mantiene fino a Dicembre 2012