

# **FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO**

## **OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 2012 BIOLOGICO**

- 1) Olio extra-vergine di oliva Biologico
- 2) Olive = Frantoio 70%; Leccino 20%; Moraiolo 7%; Pendolino 3%
- 3) Raccolta: 06/11/2012 – 17/11/2012 a mano con l'ausilio di abbattitori elettropneumatici
- 4) Resa a pianta = kg 6,8 di olive
- 5) Conservazione delle olive = in casse ventilate per la durata di massimo di 24/36 ore prima della lavorazione
- 6) Estrazione a freddo, sotto protezione di azoto, presso il frantoio di Pianella, Castelnuovo Berardenga (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 = 22 Novembre 2012 -
- 10) Produzione olive = Kg 5.462 - 100% da uliveti di proprietà
- 11) Produzione olio = Kg 740,8 con una resa media del 13,74 %.
- 12) Sono state imbottigliate n. 400 bottiglie da 0,25 litri – n. 500 bottiglie da 0,50 litri – n. 480 bottiglie da 0,75 litri.
- 13) Acidità espressa in acido oleico = 0,20%
- 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 2014