

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 2013 BIOLOGICO

- 1) Olio extra-vergine di oliva Biologico
- 2) Olive = Frantoio 70%; Leccino 20%; Moraiolo 7%; Pendolino 3%
- 3) Raccolta: dal 29/10/13 al 21/11/13 a mano con l'ausilio di abbattitori elettropneumatici
- 4) Resa a pianta = 7,5 kg 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 = 19-21-22 Novembre 2013
- 10) Produzione olive = Kg 12.884- 100% da uliveti di proprietà
- 11) Produzione olio = Kg 1497 con una resa media del 11,50%.
- 12) Sono state imbottigliate n. 420 bottiglie da 0,25 litri – n. 548 bottiglie da 0,50 litri – n. 1200 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 2015