

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 2015 BIOLOGICO

- 1) Olio extra-vergine di oliva Biologico
- 2) Olive = Frantoio 80%; Leccino 10%; Moraiolo 7%; Pendolino 3%
- 3) Raccolta: dal 27 Ottobre al 11 Novembre 2015 a mano con l'ausilio di abbattitori elettropneumatici
- 4) Resa a pianta = 4,8 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 = 22/23 Dicembre 2015
- 10) Produzione olive = Kg 6.318 - 100% da uliveti di proprietà
- 11) Produzione olio = Kg 851 con una resa media del 13,83%.
- 12) Sono state imbottigliate n. 1184 bottiglie da 0,50 litri – n. 236 bottiglie da 0,75 litri.
- 13) Acidità espressa in acido oleico = 0,19%
- 14) Periodo di consumo consigliato: prima si consuma meglio se ne colgono le caratteristiche, ma il prodotto, se ben conservato, si mantiene fino a Dicembre 2017