

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 2016 BIOLOGICO

- 1) Olio extra-vergine di oliva Biologico
- 2) Olive = Frantoio 80%; Leccino 10%; Moraiolo 7%; Pendolino 3%
- 3) Raccolta: dal 21 Ottobre al 11 Novembre 2016 a mano con l'ausilio di agevolatori elettropneumatici
- 4) Resa a pianta = 4,3 kg
- 5) Conservazione delle olive = in casse ventilate per la durata di massimo di 24/36 ore prima della lavorazione
- 6) Estrazione a freddo, gramolatura 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 = dicembre 2016
- 10) Produzione olive = Kg 7257 - 100% da uliveti di proprietà
- 11) Produzione olio = Kg 842 con una resa media del 11,6%.
- 12) Sono state imbottigliate n. 500 bottiglie da 0,50 litri – n. 680 bottiglie da 0,75 litri, N° 150 da 0,25 Lt
- 13) Acidità espressa in acido oleico = 0,22%
- 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 2018