

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 2017 BIOLOGICO

Olive ben sane senza necessità di alcun trattamento contro la mosca olearia.. Raccolta precoce e frangiture frequenti per un olio di ottimo livello. Produzione molto scarsa causa gelata primaverile e siccità prolungata.

- 1) Olio extra-vergine di oliva Biologico
- 2) Olive = Frantoio 80%; Leccino 10%; Moraiolo 7%; Pendolino 3%
- 3) Raccolta: dal 27 Ottobre al 10 Novembre 2017 eseguita a mano con l'ausilio di agevolatori elettropneumatici
- 4) Resa a pianta = 2,9 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 fine di evitare indesiderati depositi in bottiglia e mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche.
- 9) Imbottigliato = 27-28 Novembre 2017
- 10) Produzione olive = Kg 3616- 100% da uliveti di proprietà
- 11) Produzione olio = Kg 548 con una resa media del 15,20%.
- 12) Sono state imbottigliate N° 285 bottiglie da 0,75 litri – N° 476 bottiglie da 0,50 litri – N° 100 bottiglie da 0,25 litri
- 13) Acidità espressa in acido oleico = 0,25%
- 14) Periodo di consumo consigliato: prima si consuma meglio se ne colgono le caratteristiche, ma il prodotto, se ben conservato, si mantiene integro fino a Dicembre 2019