

# **FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO**

## **OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 2019 BIOLOGICO**

L'andamento climatico molto freddo del mese di Maggio ha causato una allegagione molto scarsa e una produzione talmente esigua da limitarne fortemente la commercializzazione.

- 1) Olio extra-vergine di oliva Biologico
- 2) Olive = Frantoio 80%; Leccino 10%; Moraiolo 7%; Pendolino 3%
- 3) Raccolta: dal 26 Ottobre 2019 al 15 Novembre 2019 eseguita a mano con l'ausilio di agevolatori elettropneumatici
- 4) Resa a pianta = 3,9 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 = 12 Dicembre 2019
- 10) Produzione olive = Kg 2286- 100% da uliveti di proprietà
- 11) Produzione olio = Kg 287 con una resa media del 12,55%.
- 12) Sono state imbottigliate 270 bottiglie da 0,75 Lt
- 13) Acidità espressa in acido oleico = 0,4%
- 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 2021