

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 2020 BIOLOGICO

Olive sane e integre, saltuari trattamenti biologici per funghi e mosca olearia.
Olio di ottimo livello, fresco e fruttato.

- 1) Olio extra-vergine di oliva Biologico
- 2) Olive = Frantoio 80%; Leccino 10%; Moraiolo 7%; Pendolino 3%
- 3) Raccolta: dal 28 Ottobre al 18 Novembre 2020, eseguita a mano con l'ausilio di agevolatori elettropneumatici e scuotitore idraulico, tutto a vantaggio dell'integrità del frutto.
- 4) Resa a pianta = 6,1 kg
- 5) Conservazione delle olive = in casse ventilate per la durata di massimo di 24 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 gravità attraverso cotone idrofilo al fine di evitare indesiderati depositi in bottiglia e mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche.
- 9) Imbottigliato = il 28-29 Dicembre 2020
- 10) Produzione olive = Kg 11.345 100% da uliveti di proprietà
- 11) Produzione olio = kg. 1.416 con una resa media del 12,48%
- 12) Sono state confezionate N° 926 bottiglie da 0,75 litri –
N° 1.098 bottiglie da 0,50 litri –
N° 47 lattine da lt 5
- 13) Acidità espressa in acido oleico = 0,20 %
- 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 2022