

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA 2022 BIOLOGICO

Annata di media produzione, olive ben sane e qualità molto buona

- 1) Olio extra-vergine di oliva Biologico
- 2) Olive = Frantoio 80%; Leccino 10%; Moraiolo 7%; Pendolino 3%
- 3) Raccolta: dal Ottobre al Novembre 2022, eseguita a mano con l'ausilio di agevolatori elettropneumatici e scuotitore idraulico, tutto a vantaggio dell'integrità del frutto.
- 4) Resa a pianta = 10,93 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 = dal 28 Novembre al 2 Dicembre 2022
- 10) Produzione olive = Kg 19.392 100% da uliveti di proprietà
- 11) Produzione olio = kg. 2.797 con una resa media del 14,41%
- 12) Sono state confezionate N° 1350 bottiglie da 0,75 litri –
N° 1854 bottiglie da 0,50 litri – 100 lattine da 5 Lt
- 13) Acidità espressa in acido oleico = 0,30 %
- 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 2024