

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO Raccolto 2025

Olive sane e integre, saltuari trattamenti biologici contro malattie fungine e frequenti contro la Mosca Olearia (*Bactocera oleae*)
Olio di ottimo livello, fresco e fruttato.

- 1) Olio extra-vergine di oliva Biologico
- 2) Olive di varietà = Frantoio 80%; Leccino 10%; Moraiolo 7%; Pendolino 3%
- 3) Raccolta: dal 15 10 al 05 11 2025, eseguita con l'ausilio di agevolatori elettropneumatici a comando manuale e pettine vibrante azionato da escavatore.
- 4) Resa a pianta = Kg 8,9
- 5) Conservazione delle olive = in casse ventilate per la durata di massimo di 12-18 ore prima della lavorazione
- 6) Estrazione a freddo, gramolatura sotto protezione di azoto, presso il frantoio dell' Az.agr. Dievole - Pianella, Castelnuovo Berardenga (SI)
- 7) Conservazione dell'olio = in vasche inox sotto protezione di azoto fino all'imbottigliamento
- 8) L'olio viene leggermente filtrato a cartoni ad ogni ciclo di lavorazione. Potrà comunque crearsi sul fondo della bottiglia un modesto deposito.
- 9) Imbottigliato = 12 Novembre 2025
- 10) Produzione olive = Kg 16.270 raccolte esclusivamente dai nostri uliveti
- 11) Produzione olio = kg. 2.190 con una resa media del 13,46%
- 12) Sono state confezionate N° 1.326 bottiglie da 0,75 litri –
N° 2.000 bottiglie da 0,50 litri –
N° 45 lattine da 5 litri-
- 13) Acidità espressa in acido oleico = 0,20 %
- 13) Periodo di consumo consigliato: il prodotto, se ben conservato in luogo fresco e al riparo dalla luce, si mantiene integro fino a Dicembre 2027.