



COL D'ORCIA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



ESTENSIONE OLIVETI:

30 Ha.

ALTITUDINE:

200/350 mt. sl.m.

VARIETÀ DI OLIVE:

Frantoio e Leccino.

PRODUZIONE ANNUALE:

8.000 bottiglie da 0,500 l.

SISTEMA DI RACCOLTA:

Brucatura a mano. Trasporto in casse forate in modo da evitare il riscaldamento delle olive.

METODO DI ESTRAZIONE:

A freddo in impianto continuo entro le 24 ore dalla raccolta.

CONSERVAZIONE:

In vasche di acciaio inox al riparo da luce e calore.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Dopo breve decantazione, previa leggera filtrazione per caduta su filtro a cotone.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Limpido di colore verde con riflessi giallo oro.

ACIDITÀ TOTALE:

0,23 g/l

PROFUMO:

Netto di oliva, delicato.

PEROSSIDI:

6,9 meq/Kg.

SAPORE:

Fruttato moderatamente piccante con richiami di mela renetta; fluidità medio alta.