

Olio EVO Marinese Biologico



DENOMINAZIONE:

Olio Extravergine di Oliva Biologico – di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

CULTIVAR:

Marinese (100%). Anche conosciuto come Aulivea, Olivastro o Sanguilenta.

ZONA DI COLTIVAZIONE E PRODUZIONE:

Paternopoli (Av), Italia

CERTIFICAZIONE BIOLOGICA:

Prodotto da Agricoltura Biologica, siamo certificati dal Consorzio Controllo Prodotti Biologici (CCPB).

Codice operatore: ITCCPBAE24.

ULIVETI:

Ha 4 di alberi di olive. Uliveti secolari autoctoni, su un terreno con un'altitudine di ca. 500m s.l.m., argilloso e tendenzialmente calcareo, con una densità di ca. 300 piante per Ha.

RACCOLTA:

Tradizionale raccolta a mano fra inizio e metà Ottobre con agevolatori.

SISTEMA DI ESTRAZIONE:

Estrazione a freddo in impianto a ciclo continuo moderno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Visivamente limpido e di colore ben bilanciato nelle tonalità verdi e gialle, all'olfatto rivela profumi fragranti e complessi con evidenti note

di rosmarino, salvia e origano. In bocca tornano ancora più evidenti gli aroma percepiti al naso, mentre il piacevole sapore di olive si accompagna a una pasta delicate e scorrevole, con lievi sensazioni dolci e amari sostituite nel finale da decise stimolazioni piccanti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Il suo carattere piacevole e scorrevole suggerisce l'impiego su praticamente ogni piatto. Specialmente adatto per condire verdure cotte o crude, formaggi freschi, pesce e per condire zuppe leggere.

CONSERVAZIONE:

Conservare in un posto fresco (ad almeno 8°C per evitare che l'olio si solidifichi) ed asciutto. Il Marinese si mantiene bene grazie alla presenza di polifenoli e la bassa acidità, consigliamo comunque di consumare il prodotto entro 1-2 anni dopo la raccolta, per poter apprezzare al meglio le sue caratteristiche.

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Acidità media: 0.16% - 0.21% circa.
Perossidi medi: 6.0-7.0meqO₂/Kg circa.
Polifenoli medi: 200-400 mg/Kg circa.
(al momento di imbottigliamento)

CONFEZIONAMENTO/IMBALLO:

Bottiglia di 0.25L / 0.5L in vetro scuro, trattata per la protezione dai raggi UV con imboccatura prefilettata per applicazione capsula in alluminio con salvagoccia.

Anche (a richiesta) disponibile in latte da 5L. Cartoni da 8 o 10 bottiglie, a seconda della capienza delle bottiglie. Pallet da 105 cartoni.



EXTRAVERGINE
DI OLIVA
BIOLOGICO



**OLIO
MARINESE**