



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ZONA DI PRODUZIONE:

Antella – Firenze

ALTITUDINE:

200-300 metri sopra il livello del mare

NUMERO DI PIANTE:

10.000

SUPERIFICIE TOTALE OLIVICOLA:

40 ettari

OLIVAGGIO:

Frantoio	60%
Leccino	30%
Moraiolo	5%
Pendolino	5%

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Cespuglio e vaso cespugliato

PERIODO DI RACCOLTA:

Manuale dal 31 ottobre

TIPO DI ESTRAZIONE:

Spremitura a freddo entro le 24 h dalla raccolta con sistema Pieralisi

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE: 120 q.li.



ANALISI ORGANOLETTICHE:

FRUTTATO:

Molto intenso

AMARO:

Intenso e persistente profumo.

PICCANTE:

Intenso

SCHEDA NUTRIZIONALE IN %:

Grassi:	13.37%	Carboidrati:	0 mg
Grassi saturi:	1.35%	Grassi saturi:	2.03 %
Sodio:	0 %	Grassi monosaturi	10.13%
Colesterolo:	0%	AC.	< 0.2

NOTE:

L'Azienda partecipa al programma Europeo (mis.6) di riduzione nell'uso di concimi chimici e pesticidi.