



Fornacelle

Olio Extravergine Di Oliva Fornacelle **BIOLOGICO**



Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva – BIOLOGICO

Estensione dell'oliveto: 1 ettaro

Età delle piante: dai 10 ai 50 anni

Varietà: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino

Frangitura: a freddo nel frantoio cooperativo

Forma d'allevamento: vaso

Raccolta delle olive: manuale e meccanica

Epoca di raccolta: dal 15 Ottobre al 30 Novembre

Produzione media: 15/30 Kg. per pianta

Conservazione: serbatoio di acciaio inox 18-20°

Resa: 12 – 15%

Acidità: 0,05 – 0,2%

Profilo Organolettico: colore verde brillante, profumo intenso e fruttato, sapore rotondo, pulito, leggermente piccante

Commento: la qualità di questo olio è legata alle seguenti caratteristiche produttive che lo distinguono:

- ubicazione degli oliveti in zone ad alta vocazione
- selezione degli oliveti sulla base delle varietà tipiche toscane
- coltivazione dell'olivo, raccolta e frangitura delle olive nel rispetto delle regole dettate dal disciplinare di produzione
- controllo della produzione aziendale per selezionare l'olio di oliva avente i requisiti richiesti

La raccolta delle olive avviene entro il 30 Novembre dell'anno.