



SCHEDA TECNICA OLIO EXTRA VERGINE OLIVA “NOBILE”

Cultivar olive (100% Italiane) : taggiasca, peranzana, frantoio, leccino, gentile

Area di produzione : Riviera ligure di Ponente, Abruzzo (Chieti), Puglia (Gargano)

Altitudine delle piante : 100 / 500 mt slm

Sistema di raccolta delle olive : a mano con sbattitori meccanici

Periodo di raccolta delle olive : dalla fine di ottobre a gennaio

Sistema di estrazione dell'olio : moderno a ciclo continuo a due fasi

Temperatura di lavorazione : 27° - 29°

Classificazione organolettica dell'olio : fruttato medio

Aspetto dell'olio : giallo intenso, velato non filtrato, fluidità media

Analisi organolettica dell'olio : pulito al palato, apre con una lieve sensazione di dolce seguita da un armonico sentore di amaro e piccante in equilibrio di lieve intensità con una morbida persistenza di note erbacee e di carciofo.

Analisi chimica dell'olio alla produzione :

acidità (acido oleico) : 0,3 %

numero di perossidi : 8,9 meq O₂/kg

spettrofotometria : K₂₃₂ : 2,10 - K₂₇₀ : 0,12

contenuto di polifenoli : 460 mg/kg

Confezionamento : bottiglie 0,25 - 0,50 - 0,75 lt / lattine 0,25 - 0,50 - 3,00 - 5,00 lt

LE TERRE DEL BARONE

Società agricola - via Toirano, 2 - 17052 Borghetto S. S. (Sv) - Tel. 0182.970.272 - Fax 0182.974.626
www.letterredelbarone.it - info@letterredelbarone.it