

## Scheda tecnica



# Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Biologico Leccino



**Classificazione:** olio extravergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici, estratto a freddo da olive italiane.

**Certificazioni di qualità:** prodotto proveniente da agricoltura biologica regime di controllo CEE reg. 834/07 organismo di controllo Ecogruppo Italia autorizzato Mi.P.A.A.F. IT BIO 008 – codice operatore Y127.

Rintracciabilità di filiera ai sensi della norma UNI EN ISO 22005:08 CERT. N° AG/RINT-11/107 ente certificatore RINA.

**Zona di raccolta:** San Pietro in Guarano (300 mt slm) – Cosenza – Calabria

**Varietà:** leccino, vigoria elevata, portamento espanso e pendulo, allevamento a vaso, età delle piante 60 anni circa.

**Periodo di raccolta:** novembre - dicembre in base al grado di maturazione dell'oliva.

**Metodo di raccolta:** meccanico con vibratore ed abbacchiatori.

**Tempi di estrazione:** entro poche ore dalla raccolta per garantire la massima freschezza del prodotto.

**Metodo di estrazione:** ciclo continuo a due fasi a freddo.

**Stoccaggio:** in cisterne d'acciaio inox a temperatura controllata.

**Colore:** giallo dorato, leggermente velato.

**Profumo:** fruttato leggero con sentori di frutta oleosa e toni balsamici.

**Gusto:** in bocca si presenta piacevole con una intensità leggera, sensazioni morbide ma persistenti di erba ed ortaggi freschi.

**Abbinamenti gastronomici:** pinzimoni, zuppe di verdure e di pesci, carpacci di carne, seppia grigliata, polpo lesso, carni bianche.

**Riconoscimenti:** premiato dalle migliori guide agli oli extravergine di oliva ed in numerosi concorsi nazionali ed internazionali.

**Confezioni:** bottiglia da 100 ml – 250 ml – 500 ml – 750 ml. Lattina da lt 3 – lt 5.