

# OLIO BIOLOGICO

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Frutto di un blend delle tradizionali varietà Moraiolo, Leccino e Frantoio, l'olio extravergine biologico certificato frantoio altarocca è delicatamente profumato, ha una bassissima acidità e un'elevata concentrazione di polifenoli che gli conferisce notevole longevità e rilevanti proprietà antiossidanti.

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIANO

Fruit of the traditional Moraiolo, Leccino, and Frantoio varieties, the altarocca oil mill certified organic extra virgin olive oil is delicately scented, with an extremely low level of acidity and an elevated concentration of polyphenols that result in its significant longevity and relevant antioxidant properties.



### VARIETÀ DELLE OLIVE | OLIVE VARIETY:

Moraiolo, Frantoio, Leccino



### OLIVETO | OLIVE GROVE:

Sesto di impianto: 6,00x6,00 m | Sistema di allevamento: Vaso policonico | Età media: 20 anni  
Planting spacing: 6.00 x 6.00 m | Training system: Polyconic vase | Average age: 20 years



### TERRENO | SOIL:

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso | Altitudine: 300 - 350 m  
Mainly volcanic, sedimentary, clayish | Altitude: 300 - 350 m



### RACCOLTA DELLE OLIVE | HARVEST:

A mano, da metà Ottobre a metà Novembre / Hand-picked, from mid-October to mid-November



### RESA | YIELD:

Media degli ultimi tre anni di raccolta: 12,5 % (kg olio/ kg olive) / Last three years average: 12.5 %



### PROCESSO DI PRODUZIONE | MILLING:

La lavorazione avviene a ciclo continuo grazie ad un moderno impianto con decanter a due fasi. L'intero processo è a freddo, con temperatura controllata tra 24°C e 27°C.

Cold pressing (24-27 °C) in a continuous cycle through a modern oil mill.



### CONSERVAZIONE | CONSERVATION:

Serbatoi in acciaio inossidabile con azoto | Stainless steel tanks with nitrogen



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Giallo dorato brillante con leggero riflesso verde. Fine ed ampia espressione olfattiva ricca di note fruttate e agrumate, lieve sentore vegetale. Al palato offre un delicato ma persistente gusto fruttato.

Golden yellow color, with light green notes. Ample and fine perfume, rich in citrus fruits, slight vegetal sweet note. Fruity and delicate in the mouth.



### RACCOMANDAZIONI DEL PRODUTTORE:

Ideale per il consumo quotidiano come condimento a crudo, utilizzabile anche in cucina grazie all'elevato punto di fumo. Ideal for daily consumption to enrich your dishes. It is also excellent for cooking thanks to its high smoke point.

