



vallantica®

TACCONI - OTTELIO

FRANTOIO



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

0,25 Lt / 0,50 Lt / 0,75 Lt / 1 Lt

VARIETÀ:

MORAIOLO, FRANTOIO,
LECCINO

OLIVETI:

UBICATI NELLE MIGLIORI
ZONE DI PRODUZIONE DEL
COMUNE DI SAN GEMINI.

SESTO DI IMPIANTO:
(6,00 x 5,00)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
VASO ROVESCiato.

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE:
8/30 ANNI.

TERRENO:

TIPOLOGIA:
MEDIO IMPASTO.
GESTIONE:
INERBIMENTO TOTALE.

ALTITUDINE:
200-300 S.L.M.

EPOCA DI RACCOLTA:

DAL 25 OTTOBRE
AL 15 DICEMBRE

RESA:

OLIVE: 50 QL/HA
OLIO: 600 LT/HA

LAVORAZIONE:

FRANGITURA: MOLINO
A CICLO CONTINUO
GRAMOLATURA: 40 MINUTI
IN DOPPIA VASCA
ESTRAZIONE: A FREDDO
CON DECANter A DUE FASI
DECANTAZIONE:
STATICA PRIMA
DELL'IMBOTTIGLIAMENTO
PER CONFERIRE LIMPIDITÀ

IMBOTTIGLIAMENTO:

AD INIZIARE DAL GENNAIO
SUCCESSIVO
ALLA RACCOLTA

PRODUZIONE:

5.000 BOTTIGLIE

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE:

COLORE: GIALLO
CON RIFLESSI VERDI.
PROFUMO: FINE,
GRADEVOLE NELLE NOTE
DI CARCIOFO, ERBA
TAGLIATA E MELA.
SAPORE: DOLCE,
GIUSTAMENTE PICCANTE,
ARMONICO E DI GRANDE
EQUILIBRIO.

CONSIGLI DEL

PRODUTTORE:

ABBINAMENTO:
IDEALE PER TUTTI I
CONDIMENTI A CRUDO
COMPRESI ANTIPASTI
DELICATI DI PESCE
E VERDURE GRIGLIATE.

CONSERVAZIONE:

IN LUOGO FRESCO
LONTANO DA FONTI
DI LUCE E DI CALORE