



*Azienda Agricola Biologica*

*Al Molino Gualtieri Srl  
Loc. Rocca Ripesena 62 – Orvieto (TR)  
0763 344210- 393437  
www.cantinaaltaroeca.com*

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO ITALIANO



### **Varietà delle Olive**

Frantoio, Moraiolo, Leccino



### **Oliveto**

Sesto di impianto: 6x6 m

Sistema di allevamento: Vaso policonico

Età media: 20 anni



### **Terreno**

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso

Altitudine: 300-350 m



### **Raccolta delle olive**

A mano, da metà Ottobre a metà Novembre



### **Resa (media degli ultimi tre anni di raccolta)**

12,5 % (kg olio/ kg olive)



### **Processo di produzione**

Tutto il ciclo produttivo viene svolto a freddo (tra 24°C/27°C) in poche ore da un unico moderno impianto senza soluzione di continuità, attraverso un frangitore meccanico a due stadi: nel primo viene eliminata la polpa nel frutto, nel secondo viene completata la frantumazione del nocciolo e del residuo della polpa. La pasta così ottenuta viene trasportata automaticamente nella gramolatrice e avviata, al decanter, al fine di separare la parte solida (sansa) da quella liquida (mosto oleoso); l'olio ottenuto viene filtrato e trasferito in cisterne inox sotto azoto. L'imbottigliamento viene effettuato al momento in bottiglie di vetro o in lattine per mezzo di un'apposita macchina riempitrice.



### **Caratteristiche Organolettiche**

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.



### **Raccomandazioni del Produttore**

Ideale per il consumo quotidiano come condimento a crudo, utilizzabile anche in cucina grazie all'elevato punto di fumo.

