

# Olio

## Extra Vergine d'Oliva

### Zona di produzione

Colli asolani, Maser (TV), Italia.

### Varietà di olive

Frantoio, leccino, grignano, pendolino, maurino.

### Periodo raccolta

La raccolta avviene tra metà Ottobre e metà Novembre.

Si svolge esclusivamente a mano con l'ausilio di agevolatori meccanici.

### Molitura

Le olive raccolte in giornata, riposte in cassette, vengono portate al frantoio sociale qualificato e accreditato AIPO. La lavorazione viene eseguita a freddo tramite metodo continuo e a temperatura controllata (che non supera i 27°) per non alterare le caratteristiche organolettiche dell'olio.

### Analisi organolettica

Aspetto e colore limpido di un verde brillante intenso con riflessi dorati.

Profumo netto di oliva, all'olfatto si apre armonico con delicate note erbacee.

Al gusto è inizialmente dolce con leggere sensazioni amare, equilibrate con quelle piccanti. Si può accompagnare a qualsiasi tipo di alimento. Impiego a crudo per bruschette, su pinzimonio, insalate, zuppe, legumi crudi o cotti, ideale su carne e pesce.

### Formato

Disponibile in bottiglia da 250 ml, 500 ml, 750 ml e 1lt.

### Analisi

L'acidità è un parametro che indica la percentuale di acido oleico in un olio ed è il principale indicatore della qualità. Più basso è il suo valore, più elevata è la qualità del prodotto. Il limite massimo di acidità per un Olio Extra Vergine di Oliva è pari allo 0,8%.

### L'acidità libera del nostro

**Olio Extra Vergine di Oliva è di 0,15%.**

**Quantità di polifenoli superiore a 300mg/kg.**

