



ORTOLANA

Olio Extravergine di Oliva Varietà: Ortolana 100%

Comune di produzione: Benevento foglio 27 Part

46+74+192

Altitudine: tra 100 e 200 mt slm

Periodo di raccolta: 1 novembre – 30 novembre Tecnica di raccolta: Manuale con agevolatori

meccanici

Tipologia: Fruttato leggero

Molitura: Ciclo continuo a freddo, frangitura a martelli e serpentine di gramolazione spente

Resa: 13% circa

Produzione: circa 10 hl/anno

Filtrazione: Si

Conservazione: Silos di acciaio sempre colmi e

ambiente termocondizionato

Acidità: 0.10%

Perossidi: 6,0 meg O2/K

Sapore: ampio ed armonico, con note erbacee di carciofo, complesso. Amaro e piccante di media

intensità.

Abbinamenti: ideale su una zuppetta di cipolle dolci Certificazione Biologica: Suolo & Salute IT BIO 004

operatore controllato n.33150

Confezioni: bottiglie da 25 e 50 cl in cartone, bottiglia magnum da 150 cl in scatola di legno

