



Caratteristiche Principali

Denominazione: *Olio Extra Vergine d'Oliva Biologico*

Cultivar: *Gentile e Leccino*

Zona di produzione: *Villamagna (CH)*

Tipo di potatura: *Vaso*

Anno di impianto: *1949*

Superficie terreno: *00.81.80 ha*

Esposizione terreno: *Nord - Est*

Altitudine terreno: *295 mt. s.l.m.*

Epoca di raccolta: *dal 20 al 30 ottobre*

Raccolta: *Brucatura a mano, depositate in cestoni di plastica e molite entro 24 ore*

Molitura: *Defogliazione, molitura con frangitore a martelli ed estrazione a freddo con sistema continuo integrale*

Acidità (in acido oleico): *0,15% circa*

Resa: *11 kg per quintale di olive*

Colore: *Giallo con riflessi verdolini*

Al naso: *Intenso con sentori fruttati di erba fresca e peperone verde*

Al palato: *Fruttato con leggere sensazioni di amaro*

Abbinamenti gastronomici: *Bruschetta, peperoni arrosto e zuppa di fagioli*



Caratteristiche Principali

Denominazione: *Olio Extra Vergine d'Oliva*

Cultivar: *Gentile e Leccino*

Zona di produzione: *Villamagna (CH)*

Tipo di potatura: *Vaso*

Anno di impianto: *1949*

Superficie terreno: *00.75.20 ha*

Esposizione terreno: *Nord - Est*

Altitudine terreno: *273 mt. s.l.m.*

Epoca di raccolta: *dal 20 al 30 ottobre*

Raccolta: *Brucatura a mano, depositate in cestoni di plastica e molite entro 24 ore*

Molitura: *Defogliazione, molitura con frangitore a martelli ed estrazione a freddo con sistema continuo integrale*

Acidità (in acido oleico): *0,20% circa*

Resa: *11 kg per quintale di olive*

Colore: *Giallo con riflessi dorati*

Al naso: *Intenso con sentori fruttati erbacei*

Al palato: *Fruttato dal gusto erbaceo, leggermente amarognolo*

Abbinamenti gastronomici: *Bruschetta, peperoni arrosto e zuppa di fagioli*

Main Feature

Name: *Organic Extra Vergin Olive Oil*

Farmer: *Gentile and Leccino*

Production zone: *Villamagna (CH)*

Pruning: *Vase*

Year of plant: *1949*

Area: *00.81.80 ha*

Land exposure: *North - East*

Land altitude: *295 mt. above sea level*

Period of harvest: *Between the 20th and the 30th of october*

Harvest: *Harvested by hand, then placed in big plastic baskets and pressed within 24 hours*

Millig: *Defoliation, milling with hammer crusher and cold extraction system with continuous integral*

Acidity (oleic acidity): *About 0.15%*

Return: *11 kg per quintal*

Colour: *Yellow with green reflection*

Smell: *Intense, with fresh herbs and green pepper back taste*

Taste: *Fruity, with a smooth bitter sensation*

Gastronomic matching: *Bruschetta, roast peppers and beans soup*

Main Feature

Name: *Extra Vergin Olive Oil*

Farmer: *Gentile and Leccino*

Production zone: *Villamagna (CH)*

Pruning: *Vase*

Year of plant: *1949*

Area: *00.75.20 ha*

Land exposure: *North - East*

Land altitude: *273 mt. above sea level*

Period of harvest: *Between the 20th and the 30th of october*

Harvest: *Harvested by hand, then placed in big plastic baskets and pressed within 24 hours*

Millig: *Defoliation, milling with hammer crush and cold extracion system with continuous integral*

Acidity (oleic acidity): *About 0.20%*

Return: *11 kg per quintal*

Colour: *Yellow with golden reflection*

Smell: *Intense, with a herbal fruity scent*

Taste: *Fruity herbal flavour, slightly bitter*

Gastronomic matching: *Bruschetta, roast peppers and beans soup*