



*Il sapore di una  
goccia divina...*

**SCHEDA TECNICO-INFORMATIVA  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**



#### CULTIVAR IMPIEGATI PER L'OTTENIMENTO DELL'OLIO:

**"Armonia"**: Dolce di Rossano 50%, Nocellara Messinese 30%, Coratina 20%.

#### GIUDIZIO RISULTANTE DAL PANEL-TEST, NELLO SPECIFICO DESCRIZIONE DEL GUSTO:

**"Armonia"** si presenta di colore verde prevalente con riflessi dorati evidenti; al naso rileva un animo molto fresco e garbato di oliva giovane con inserti erbacei delicati (lattuga e piselli in baccello); il profumo persistente conquista l'attenzione con eleganza e buona impronta aromatica. Nell'assaggio ha un impatto morbido e un'ampia apertura al gusto; pasta molto fine e apprezzabile armonia generale; il tono dolce iniziale lascia il passo ad una impronta amara molto caratteristica (cicoria e cardo), stemperata gradualmente nel lungo finale di esemplare pulizia e fragranza.

#### I METODI DI IRRIGAZIONE DELLE PIANTE:

Localizzata sotto-chioma (micro-irrigatori).

#### I TIPI DI RACCOLTA:

Il metodo di raccolta noto utilizzabile è la brucatura, secondo cui le olive vengono raccolte a mano direttamente dalla pianta. Tale metodo rappresenta indubbiamente quello che preserva al meglio l'integrità della pianta e del frutto. Per effettuare la brucatura vengono spesso utilizzate scale di vario tipo e lunghezza che permettono di raggiungere le parti più elevate della pianta. Da tempo, al posto delle mani, si è diffuso l'utilizzo di piccoli agevolatori manuali, quali pettini o piccoli rastrelli, che aumentano sensibilmente la produttività e rendono più agevole la raccolta. Le olive raccolte con la brucatura si presentano con una bassissima quantità di foglie. Gli oli prodotti con tale sistema sono generalmente di ottima qualità.

#### PERIODI DI RACCOLTA:

Dalla prima decade di Ottobre alla seconda decade di Novembre.

#### PERIODI DI MOLITURA:

Appena dopo il raccolto, le olive vengono riposte in cassette ben areate, al fine di evitare l'insorgenza di muffe, ed avviate al frantoio; infatti entro le 18 ore successive alla raccolta la frangitura è portata a termine, garantendo in questo modo la preservazione delle migliori proprietà organolettiche dell'olio.

#### TIPO DI ESTRAZIONE:

Ciclo continuo a freddo ed estrazione a due fasi; la peculiarità di tale sistema di estrazione consiste proprio nel non richiedere l'aggiunta di acqua calda nel momento dell'immissione della pasta negli estrattori, non permettendo quindi la conseguente eliminazione di tutte le sostanze idrosolubili come i polifenoli. La sola acqua che andrà tolta sarà quella che per natura le olive contengono all'interno della polpa. L'impianto continuo in questione consente di associare i vantaggi dell'estrazione a freddo (tradizionale) a quelli dell'estrazione con moduli continui (riduzione dei costi di lavorazione ed igienicità delle lavorazioni stesse).

#### PERIODO DI DECANTAZIONE:

L'olio ottenuto non viene filtrato ma subisce solo un lento processo di naturale decantazione (circa 2 mesi), ed una eventuale velatura dell'olio testimonia appunto la genuinità del prodotto, preservando gusti e sensazioni tipiche del frutto assolutamente inconfondibili.

#### TIPO DI IMBOTTIGLIAMENTO:

In base alle richieste dei clienti si avvia la fase di confezionamento. Gli appositi impianti sono completamente semiautomatici e permettono di confezionare l'olio sia in bottiglie cilindriche da litri 1, sia in bottiglie quadrate da litri 0,25, 0,50 e 0,75 che in lattine da litri 3 e 5. Le bottiglie sono in vetro scuro, trattato per la protezione dai raggi UV con imboccatura filettata per applicazione capsula in alluminio con salvagocchia. A questo punto l'olio è pronto per essere consegnato, direttamente a domicilio, a migliaia di famiglie nel mondo.

#### LUOGO DI STOCCAGGIO:

La materia prima (olive) viene stoccata, per non più di 18 ore dalla raccolta, in contenitori ben areati ed in un'area opportunamente identificata situata all'interno dello stabilimento di produzione; il prodotto finito (l'olio) viene stoccato in serbatoi di varie capacità in acciaio Inox AISI. 304 (tipo alimentare) dotati di impianto di azoto.

L'olio Extra vergine di Oliva è frutto di un'attenta selezione di olive spremute a freddo entro 18 ore dalla raccolta ed è caratterizzato da un'acidità (max 0,4%), da un colore verde con riflessi dorati e da un gusto dolce e profumato, leggermente fruttato; è ideale per tutti i tipi di pietanze in cui i sapori delicati sono esaltati dalla bontà del prodotto.

#### CARATTERISTICHE DELLA BOTTIGLIA

CONFEZIONE	Bottiglia in vetro da 50 cl
TIPO	bottiglia
MATERIALE	vetro
DIMENSIONI	cm 19,5 h; diam. 83
PESO	cca. 400 gr
COLORE	verde antico guala
TAPPO ANTIRABBOCCO	guala plastica nero