

Ronci



olio extra vergine di oliva - extra virgin olive oil



olio extra vergine di oliva

ALTITUDINE:	350 metri slm.
CULTIVAR:	Blend dalla migliore selezione delle olive provenienti dalle diverse varietà aziendali: 40% Moraiolo, 40% Frantoio, 20% Leccino.
TERRENO:	Media collina dotata di substrato calcareo.
METODO DI COLTIVAZIONE:	Agricoltura biologica.
PERIODO DI RACCOLTA:	Invaiaitura precoce, fine Ottobre/inizio Novembre.
SISTEMA DI RACCOLTA:	Brucatura a mano.
SISTEMA DI ESTRAZIONE:	Molitura a freddo con impianto a ciclo continuo ecologico entro 24 ore dalla raccolta.
ASPETTO:	Ottima corposità e consistenza. Leggera velatura.
COLORE:	Verde con riflessi dorati.
PROFILO SENSORIALE:	Di fruttato medio-leggero, si apre all'olfatto con profumi erbacei, di oliva fresca. Al gusto è caratterizzato da note vegetali, con lieve sentore di carciofo. L'equilibrio e l'armonia tra le note amare e piccanti, lo rendono particolarmente gradevole.
ABBINAMENTI:	Da usare in ogni piatto per esaltare il gusto e il profumo della cucina di tutti i giorni.
PRODUZIONE:	Limitata, in bottiglie scure da 750 ml, 500 ml e 250 ml. Lattine da 1, 3 e 5 litri.
CONSERVAZIONE:	In recipienti chiusi, ambienti asciutti e bui a media temperatura 13-15°C.
SISTEMA DI QUALITÀ:	HACCP.
ALTITUDE:	350 metres.
CULTIVAR:	A blend of the best selection of different olive varieties. 40% Moraiolo, 40% Frantoio, 20% Leccino.
SOIL:	Calcareous.
FARMING METHOD:	Organic.
HARVESTING PERIOD:	Early ripening, end of October/ beginning of November.
HARVESTING METHOD:	Hand picking only.
PRESSING:	Ecologically continuous cycle with non-filtered cold pressing within 24 hours of harvest.
ASPECT:	Excellent density, light dim.
COLOUR:	Green with hints of golden yellow.
TASTE:	Medium "Olive flavour"; herbaceous scent with elegant marks of fresh olive. Vegetable notes with a slight artichoke inkling.
SERVING SUGGESTIONS:	This extra virgin accentuates the flavour and quality of every dish, whether raw or cooked. For daily consumption.
STORAGE:	Supplied in dark green bottles of 750 ml, 500 ml and 250 ml and Cans of 1, 3, 5 lt.
PRESERVATION:	In sealed tins, in dry and dark rooms at medium temperature (13-15°C).
QUALITY SYSTEM:	HACCP: hygienic sanitary auto-control system.