

Ronci

olio extra vergine di oliva - extra virgin olive oil
monocultivar frantoio



monocultivar frantoio

ALTITUDINE: 350 metri slm.
CULTIVAR: "Monovarietale" estratto in purezza dalla varietà locale.
100% Frantoio.

TERRENO: Media collina dotata di substrato calcareo.

METODO DI COLTIVAZIONE: **Agricoltura biologica.**

PERIODO DI RACCOLTA: Invaitura precoce, ultima decade di Ottobre.

SISTEMA DI RACCOLTA: Brucatura a mano.

SISTEMA DI ESTRAZIONE: Molitura a freddo con impianto a ciclo continuo ecologico entro 8 ore dalla raccolta.

ASPETTO: Cristallino da decantazione naturale.

COLORE: Verde con riflessi dorati.

PROFILO SENSORIALE: Dal sapore fruttato medio-intenso, all'olfatto si esprime con sentori di foglia di carciofo. In bocca è fine ed avvolgente con un ritorno coerente delle note olfattive. Raffinato, equilibrato e armonico in chiusura.

ABBINAMENTI: Consigliato su insalate miste di verdure, pesce e carni bianche alla griglia. Ideale per bruschetta.

PRODUZIONE: Limitata, in bottiglie scure da 500 ml.

CONSERVAZIONE: In recipienti chiusi, ambienti asciutti e bui a media temperatura 13-15°C.

SISTEMA DI QUALITÀ: HACCP.

ALTITUDE: 350 metres.

CULTIVAR: "Monovarietale" obtained by only typical variety.
100% Frantoio.

SOIL: Calcareous.

FARMING METHOD: **Organic.**

HARVESTING PERIOD: Early ripening, end of October.

HARVESTING METHOD: Hand picking only.

PRESSING: Ecologically continuous cycle with non-filtered cold pressing within 8 hours of harvest.

ASPECT: Clear, after natural separation.

COLOUR: Green with hints of golden yellow.

TASTE: Medium-strong "Olive flavour", fresh scent with a hint of artichoke flavour. Olive's green with sweet taste. Balanced and harmonic.

SERVING SUGGESTIONS: Ideal with mixed salads, vegetable, fish and with roasted meats. Perfect for bruschetta.

STORAGE: Supplied in dark green bottles of 500 ml.

PRESERVATION: In sealed tins, in dry and dark rooms at medium temperature (13-15°C).

QUALITY SYSTEM: HACCP: hygienic sanitary auto-control system.