

# OLIO EXTRA VERGINE BIO OLIO ET AMO

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL OLIO ET AMO

VILLA  
CAVALLETTI



## OLIO DI ROMA IGP TUSCULUM

OLIO EXTRA VERGINE BIOLOGICO  
ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

L'Olio di Roma IGP Tusculum trasmette la qualità e i valori del territorio, attraverso un sapore intenso ed equilibrato che esprime le caratteristiche vegetali del luogo in cui nasce: scopri anche tutte le caratteristiche.

Tusculum IGP Roma Olive Oil conveys the quality and values of the region through an intense and balanced flavor that expresses the vegetal characteristics of its native soil: discover all its characteristics.

**Provenienza delle olive:**  
Oliveto Storico di Villa Mondragone.

**Cultivar:** Frantoio, Moraiolo, Carboncella.

**Termine minimo di conservazione:**  
18 mesi dall'imbottigliamento

**Periodo di raccolta:**  
Metà ottobre - Inizio Novembre

**Modalità di raccolta:**  
Brucatura a mano con abbacchiatore elettrico e ombrello manuale

**Ciclo produttivo:**  
Estrazione a freddo dell'olio extravergine di oliva mediante ciclo continuo, conservazione in cisterna di acciaio inox a temperatura controllata e sotto azoto.

**Informazioni di processo:**  
La temperatura di estrazione non supera i 24 °C.

**Modalità di Conservazione:**  
Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di luce e calore.

**Composizione Chimica**  
Acidità: 0,01-0,13  
Perossidi (meq O2/Kg)  
Biofenoli totali (mg/kg): 300-660

**Caratteristiche sensoriali**  
**Colore:** Verde foglia tendente al giallo oro.  
**Profumo:** All'olfatto si percepisce un fruttato verde medio, esaltato da note vegetali di carciofo, mandorla, pomodoro e erba.  
**Sapore:** Olio Extra Vergine di Oliva con fruttato verde "medio", amaro "medio" e piccante "medio". Equilibrato.

**Olive Origin:**  
Historic Olive Grove of Villa Mondragone.

**Cultivar:** Frantoio, Moraiolo, Carboncella.

**Best Before Date:**  
18 months from bottling

**Harvest Period:**  
Mid-October - Early November

**Harvest Method:**  
Hand-picked with an electric beater and manual umbrella

**Production Cycle:**  
Cold extraction of extra virgin olive oil using a continuous cycle, stored in stainless steel tanks at a controlled temperature and under nitrogen.

**Processing Information:**  
The extraction temperature does not exceed 24°C.

**Storage Method:**  
Store in a cool place away from light and heat.

**Chemical Composition**  
Acidity: 0.01-0.13  
Peroxide Values (meq O2/kg)  
Total Biophenols (mg/kg): 300-660

**Sensory Characteristics**  
**Color:** Leaf green tending towards golden yellow.  
**Aroma:** Medium green fruitiness, enhanced by vegetal notes of artichoke, almond, tomato, and grass.  
**Flavor:** Extra Virgin Olive Oil with "medium" green fruitiness, "medium" bitterness, and "medium" pungency. Balanced.



Premi OLIO ET AMO

