

OLIO EXTRA VERGINE BIO OLIO ET AMO

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL OLIO ET AMO



OLIO ET AMO SELEZIONE ORO

OLIO EXTRA VERGINE BIOLOGICO
ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

La Selezione Oro del nostro prezioso Olio et Amo è una raccolta sublime che ci ha fatto conoscere in Italia e nel mondo. Tutto il processo rappresenta una testimonianza autentica della nostra passione, nel farvi scoprire e assaporare i nostri meravigliosi Castelli Romani.

The Gold Selection of our precious Olio et Amo is a sublime collection that has made us known throughout Italy and the world. The entire process is an authentic testament to our passion for helping you discover and savor our wonderful Castelli Romani.

Provenienza delle olive:

Tenute di Colle Smeraldo e Oliveto Storico Villa Cavalletti, Presidio Olivi Secolari Slow Food, Grottaferrata - Roma.

Cultivar: Rosciola, Itrana, Moraiolo

Termine minimo di conservazione:

18 mesi dall'imbottigliamento

Periodo di raccolta:

Fine settembre – metà ottobre

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): 5,3
Biofenoli totali (mg/kg): 280-500

Caratteristiche sensoriali:

Colore: Verde foglia tendente al giallo oro.

Profumo: All'olfatto si percepisce un fruttato verde medio-intenso, esaltato da note vegetali di foglia, erbe aromatiche, mandorle fresche, carciofo e pomodoro.

Sapore: Olio Extra Vergine di Oliva con fruttato verde "medio", amaro "medio" e piccante "medio". Equilibrato.

Fonte di Vitamina E,

contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.

Olive Origin:

Colle Smeraldo Estates and Villa Cavalletti Historic Olive Grove, Slow Food Secular Olive Presidium, Grottaferrata - Rome.

Cultivars: Rosciola, Itrana, Moraiolo

Minimum Shelf Life:

18 months from bottling

Harvest Period:

Late September – mid-October

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 Instructions:

Store in a cool place away from light and heat.

Chemical Composition:

Acidity: 0.01-0.13
Peroxide Values (meq O2/kg): 5.3
Total Biophenols (mg/kg): 280-500

Sensory Characteristics:

Color: Leaf green tending towards golden yellow.

Aroma: Medium-intense green fruitiness, enhanced by vegetal notes of leaves, aromatic herbs, fresh almonds, artichoke, and tomato.

Flavor: Extra Virgin Olive Oil with "medium" green fruitiness, "medium" bitterness, and "medium" pungency. Balanced.

A source of Vitamin E,

it contributes to the protection of cells from oxidative stress.



Premi OLIO ET AMO

