

OLIO EXTRA VERGINE BIO OLIO ET AMO

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL OLIO ET AMO

VILLA
CAVALLETTI



OLIO ET AMO VILLA CAVALLETTI

OLIO EXTRA VERGINE BIOLOGICO
ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Il nostro prezioso Olio et Amo rappresenta una selezione speciale dell'antico oliveto della secentesca Villa Cavalletti, curata dalle pregiate e storiche tenute di Colle Smeraldo, Barco Borghese e Villa Mondragone.

Our precious Olio et Amo represents a special selection from the ancient olive grove of the seventeenth-century Villa Cavalletti, cared for by the prestigious and historic estates of Colle Smeraldo, Barco Borghese and Villa Mondragone.

Provenienza delle olive:

Oliveto Storico di Villa Cavalletti,
Presidio Olivi Secolari Slow Food, Grottaferrata -Roma.

Cultivar: Rosciola, Moraiolo, Leccino

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 25 °C.

Modalità di Conservazione:

Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di luce e calore.

Composizione Chimica:

Acidità: 0,1
Perossidi (meq O2/Kg): 4,3
Biofenoli totali (mg/kg): 350-600

Caratteristiche sensoriali

Colore: Verde foglia tendente al giallo oro.

Profumo: All'olfatto si percepisce un fruttato medio-intenso, esaltato da note vegetali di foglia, erba, carciofo e pomodoro.

Sapore: Olio Extra Vergine

Fonte di Vitamina E,

contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.

Olive Origin:

Historic Olive Grove of Villa Cavalletti,
Slow Food Secular Olive Presidium, Grottaferrata - Rome.

Cultivars: Rosciola, Moraiolo, Leccino

Minimum Shelf Life:

18 months from bottling

Harvest Period:

Late September – mid-October

Harvest Method:

Hand-picked with an electric beater and a 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 25°C.

Storage Instructions:

Store in a cool place away from light and heat.

Chemical Composition:

Acidity: 0,1
Peroxide Values (meq O2/kg): 4,3
Total Biophenols (mg/kg): 350-600

Sensory Characteristics:

Color: Leaf green tending towards golden yellow.

Aroma: Medium-intense fruitiness, enhanced by vegetal notes of leaves, grass, artichoke, and tomato.

Flavor: Extra Virgin Olive Oil

A source of Vitamin E,

it contributes to the protection of cells from oxidative stress.



Premi OLIO ET AMO

