

# trasparenza marina

olio extra vergine di oliva  
biologico



## note tecniche

<b>azienda</b>	agrofin d.o.o.
<b>varietà</b>	Leccino, Pendolino
<b>denominazione</b>	olio extra vergine di oliva
<b>tipologia</b>	blend
<b>annata</b>	2018
<b>raccolta</b>	dal 3 ottobre al 14 novembre
<b>categoria</b>	fruttato medio
<b>litri prodotti</b>	8400
<b>formato</b>	bottiglie da 0,25 l, 0,5 l e magnum da 1,5 l

## caratteristiche chimiche

<b>acidità libera</b>	0,17 %
<b>perossidi</b>	6,26 meq O <sub>2</sub> /kg
<b>polifenoli totali</b>	362,14 ppm
<b>tocoferoli</b>	213,20 ppm
<b>acido oleico</b>	74,60 %

## dati di produzione

<b>località</b>	Carigador (Verteneglio) e Zambrattia (Salvore) – Croazia
<b>terreno</b>	ricco di pietre calcaree e terra rossa, concorre ad arricchire le varietà d'importanti caratteristiche chimiche e organolettiche
<b>modalità di allevamento</b>	potatura a vaso policonico con sesto d'impianto 6 x 4
<b>concimazione</b>	organica
<b>gestione fitosanitaria</b>	lotta guidata e integrata con prodotti a basso impatto ambientale
<b>modalità di raccolta</b>	brucatura manuale agevolata con pettini e reti
<b>lavorazione</b>	in frantoio a due fasi entro 6 ore dalla raccolta
<b>caratteristiche frantoio</b>	le olive sono frante nella stessa giornata della raccolta nel frantoio aziendale. Frantoio Pieralisi a ciclo continuo a due fasi con lavorazione a freddo (temperatura inferiore a 27 °C)
<b>stoccaggio olio</b>	contenitori in acciaio inox mantenuti sempre pieni, in ambiente a temperatura controllata (14-16 °C) durante tutto l'anno
<b>certificazioni</b>	biologico



## consigli di utilizzo

nell'assaggio in purezza o con un pizzico di fiore di sale del territorio / si valorizza con cibi delicati: pasta con asparagi, con verdure fresche, con crostacei e molluschi / insalate di riso e di mare / carni bianche, pesce bollito, crudità di pesce e di carne / raccomandato come condimento a insalate e verdure bollite con lievi note amare / indicato a crudo nella finitura di piatti delicati