

Poderi. marini

San Demetrio Corone - CS

olio extravergine di oliva da agricoltura Biologica

Scheda tecnica

Località degli uliveti	Gli uliveti si alternano tra secolari, di oltre 300 anni, e di nuova generazione lungo le dolci colline dell'area precollinare della Sibaritide, nei comuni di San Demetrio Corone e di Corigliano Calabro
Altitudine degli uliveti	Gli uliveti si protraggono in un'area variabile tra i 200 ed i 400 metri slm
Potatura	Prevalentemente a Vaso Policonico
Varietà olive utilizzate	50% Dolce di Rossano, 15% Carolea, 10% Roggianella, 25% altre cultivar
Periodo di raccolta delle olive	Ottobre – Dicembre, secondo le cultivar
Stato di maturazione alla raccolta	Inizio invaiatura
Metodo di raccolta	Scuotitore e metodo tradizionale di raccolta a mano
Metodo di molitura	Ciclo continuo AlfaLaval di ultima generazione a controllo numerico
Acidita' media	0,2-0,3% circa
Perossidi medi	8 - 12 mg
Colore dell'olio	Giallo intenso con riflessi verdi
Profumo dell'olio	Fruttato
Sapore dell'olio	Delicato, con note di mandorla, ravanello e fieno
Tipo di confezione disponibile	0,50 lt; 5,00 lt
Certificazione Biologica	ICEA – Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale – Bologna