



Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Gli uliveti della tenuta si trovano per 9 ettari a Capo le Mole e 2,5 ettari in località Casale. In tutti gli uliveti si coltivano piante di varietà Itrana, specie autoctona presente sul territorio sin dall'antichità. A Capo le Mole le piante hanno un'età compresa tra 10 e 150 anni.

In località Casale l'altitudine è di circa 450 mt e le piante sono secolari. La maggior parte delle piante di ulivo vengono coltivate su scoscesi pendii rocciosi.

La raccolta inizia solitamente alla fine di ottobre, quando le olive non hanno ancora raggiunto la piena maturazione e termina a novembre. La raccolta a mano sulla pianta e l'estrazione con ciclo continuo a freddo nelle ore successive in frantoio certificato biologico ci garantisce un olio biologico di elevata qualità e dall'inconsueta colorazione verde carico.

La resa in olio è in media del 11-16%.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Olio con fluidità piuttosto scarsa, limpido, di colore verde intenso. Il suo profumo è fruttato, fragrante e decisamente armonico. Il suo sapore è molto delicato con una leggerissima nota di piccante e d'amaro, ideale sia nelle cotture che a crudo.

Usato a crudo, cibi ed olio esaltano a vicenda i rispettivi gusti.

L'acidità varia da 0,2 a 0,4 %, perossidi mai superiori a 8.