



## Olio Extra-Vergine di Oliva Tenuta Villa Cariola

Dalle migliori olive raccolte nell'oliveto della nostra Tenuta Villa Cariola di Caprino V.se nasce questo olio dal colore giallo dorato intenso e lievi sfumature verdi; ha un delicato profumo di erbe di campo e mandorle e un sapore deciso e accattivante. Perfetto per accompagnare il pesce in genere, le carni alla brace e i formaggi freschi.

### L'oliveto Tenuta Villa Cariola

Zona Geologica: Colline Moreniche di Caprino V.se

Tipo di Terreno: Franco Sabbioso

Superficie totale: 2,5 Ha

Tipo di pianta: Casaliva (Drizzar), Frantoio, Grignano, Leccio e Leccino.

Media anni piante: 150 Anni

Altitudine: 360 s.l.m.

### La raccolta

Periodo di raccolta: fine ottobre - inizio novembre

Tipo di Raccolta: Bacchiatura su reti, raccolta a mano con scale e scuotitori manuali

Grado di Maturazione: 30% Verdi, 50% Invaiate, 20% Mature

Olive Prodotte: kg. 8.840

Trasporto: Cassette in plastica Forata Cap. 25 Kg

### La macina

Tipologia di impianto: Macine in granito & pressione a freddo

Periodo di lavorazione: 5-12 Novembre

Olio prodotto: kg. 1004 = 1096 lt

Conservazione: Contenitore Acciaio Inox al buio e in temperatura controllata

### La bottiglia: dati analitici

**Acidità:** 0,3 (max. 0,8)

**Perossidi:** 7,5 (max. 20)

**K232:** 1,73 (max 2,5)

**Acidi grassi OMEGA 3:** 0,71