



*Podere Alberese*  
Azienda Agricola & Agriturismo

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

BIOLOGICO

## IN BREVE

Produzione annua massima: 600 litri  
Varietà: Frantoio 70%, Leccino 15%, Moraiolo 10%, Pendolino 5%.  
Epoca di raccolta: ottobre  
Frangitura: a freddo, entro 24 ore dalla raccolta  
Resa media: 10%  
Non filtrato



## COLTIVAZIONE

Gli oliveti sono ubicati in diversi appezzamenti, in un raggio di circa due chilometri dal Podere Alberese.

L'altitudine, compresa tra 400 e 450 metri, rende la zona particolarmente esente da attacchi di mosca dell'olivo. I terreni sono tufacei e ricchi di scheletro. Affiorano, in alcune zone, vene di pietra Alberese.

Su una superficie di circa 4 ettari sono coltivate circa di 700 piante di ulivo.

## PRODUZIONE

La raccolta avviene nel mese di ottobre a mano e con agevolatori meccanici.

Segue la frangitura entro 24 ore dalla raccolta, con estrazione a freddo a ciclo continuo sotto azoto, che protegge dall'ossidazione i preziosi elementi nutritivi di questo olio extravergine di oliva.

## PROFILO SENSORIALE

Alla frangitura il colore è verde brillante e assume sfumature dorate con il passare del tempo.

All'olfatto sono evidenti note di carciofo, foglia di pomodoro e accenni erbacei. In bocca, il carattere gradevolmente amaro e pungente rivela la ricchezza di antiossidanti naturali preziosi per la nostra dieta.

All'analisi, presenta una bassissima acidità.

## NOTE

Per preservarne tutte le caratteristiche sensoriali e nutrizionali, il nostro olio non viene filtrato prima dell'imbottigliamento.