

“ “ Il tempo è un grande maestro:
trova sempre
il finale migliore...



JULIVO

AREA DI PRODUZIONE: Rocca Massima (LT) – Cori (LT)

ALTITUDINE: 450 s.l.m.

VARIETÀ: 100 % Itrana

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: roccioso, calcareo

ALLEVAMENTO: vaso policonico

RACCOLTA: tardiva nei mesi di Gennaio/Febbraio.

METODO DI RACCOLTA: brucatura con pettini e agevolatrici meccaniche

CONSERVAZIONE E TRASPORTO: in cassoni forati per favorire l'aerazione delle olive

FRANGITURA: entro 24 ore dalla raccolta nel nostro frantoio

LAVORAZIONE: defogliazione e lavaggio, frangitura meccanica,
45/60 minuti di gramolazione ed estrazione con centrifuga tre fasi

RESA: dal 10% al 18% circa

STOCCAGGIO/CONSERVAZIONE: silos in acciaio inox a temperatura controllata, ambiente fresco (15/18°) al riparo da luce e fonti di calore. Per scelta si attua la decantazione naturale dell'olio senza filtraggio di alcun genere.

GASTRONOMIA: la caratteristica di questo prodotto è quella di essere un olio "leggero" particolarmente indicato in cottura nella preparazione di sughi e condimenti, ottimo in frittura, dona croccantezza e genuinità, caratteristica quest'ultima che solo un extra vergine può offrire.

CERTIFICAZIONI: Tracciabilità C.S.Q.A. UNI EN ISO 22005:2008

CARATTERI ORGANOLETTICI: profumo intenso piacevolmente fruttato, dolce. Ben esprime aromi di mandorla matura, amaro leggero con un delicato retrogusto piccante.