

# FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

## OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO Raccolto 2023

Olive sane e integre, saltuari trattamenti biologici contro malattie fungine e mosca olearia.

Olio di ottimo livello, fresco e fruttato.

- 1) Olio extra-vergine di oliva Biologico
- 2) Olive = Frantoio 80%; Leccino 10%; Moraiolo 7%; Pendolino 3%
- 3) Raccolta: dal 12 Ottobre al 7 Novembre 2023, eseguita a mano con l'ausilio di agevolatori elettro-pneumatici e scuotitore idraulico, tutto a vantaggio dell'integrità del frutto.
- 4) Resa a pianta = 6,5 kg
- 5) Conservazione delle olive = in casse ventilate per la durata di massimo di 24 ore prima della lavorazione.
- 6) Estrazione a freddo, gramolatura sotto protezione di azoto, presso il frantoio di Pianella, Castelnuovo Berardenga (SI).
- 7) Conservazione dell'olio = in vasche inox sotto protezione di azoto fino all'imbottigliamento.
- 8) L'olio viene leggermente filtrato a cartoni ad ogni ciclo di lavorazione. Potrà comunque crearsi sul fondo della bottiglia un modesto deposito.
- 9) Imbottigliato = 21 Novembre.
- 10) Produzione olive = Kg 7.958 - 100% da uliveti di proprietà.
- 11) Produzione olio = kg. 923 - con una resa media del 11,9%
- 12) Sono state confezionate N° 620 bottiglie da 0,75 litri -  
N° 1025 bottiglie da 0,50 litri -
- 13) Acidità espressa in acido oleico = 0,30%
- 14) Periodo di consumo consigliato: prima si consuma meglio se ne colgono le caratteristiche, ma il prodotto, se ben conservato, si mantiene integro fino a Dicembre 2025.