

Olio Extra Vergine di Oliva



Denominazione: olio extra vergine di oliva

Cultivar: blend di Correggiolo, Leccino e Moraiolo

Zona di produzione: San Vittore di Cesena

Suolo: calcareo-argilloso

Esposizione: est

Altimetria: 170 m s.l.m.

Pendenza: 20%

Sistema di allevamento: vaso policonico

Coltivazione: la difesa dalle erbe infestanti e fitosanitaria è attuata nel rispetto dei disciplinari di lotta integrata della Regione Emilia Romagna

Periodo di raccolta: fine ottobre

Tipo di raccolta: manuale

Processo di Estrazione: l'estrazione a freddo dell'olio extra vergine di oliva avviene soltanto con processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento delle caratteristiche qualitative presenti nelle olive.

Acidità (in acido oleico): 0,18 %

N° di perossidi (meq O₂/Kg): 9,0

Colore: giallo verde brillante

Odore: fruttato di oliva intenso, accompagnato da sensazioni di erba e foglie

Sapore: fruttato di oliva con lieve sensazione di amaro e piccante, accompagnato da un sentore di carciofo e foglia di pomodoro

TENUTA COLOMBARDA

Via Rio Acqua di San Vittore, 140 | 47522 Cesena (FC) Italia
P. IVA 04270620406 | T +39 0547 663688 | M +39 324 0203121
info@colombarda.it | www.colombarda.it