



Via Groppolo 7 | 19038 Sarzana (SP) | Italy | 0187 62 14 32
www.ilmonticello.it | infovini@ilmonticello.it | FB - ilmonticellosarzana

Il Monticello **Olio extra vergine di oliva**

Di un brillante color giallo oro, l'olio comunica profumi freschi e puliti con connotazioni vegetali di carciofo, di pomodori verdi e di erbe campestri.

L'assaggio evidenzia buon corpo, fluidità, nerbo e un sapore che esprime corrispondenza all'olfatto.

PROFILO ORGANOLETTICO

DIMENSIONE AZIENDALE	26 Ha
	vite: circa 10 Ha
	olivo: circa 1,6 Ha
PRODUZIONE	2012-13
	olive: 4.500 Kg
	olio: 562 Kg (resa media 12,5 %)
LOCALITÀ BRADIA E SARZANELLO – SARZANA (SP)	Uve pigiate, mosto in contatto per due ore con le bucce, spremitura soffice, decantazione naturale a freddo, fermentazione controllata a 13/18 °C, lunga permanenza sui lieviti.
ALTITUDINE	100 – 200 slm
TIPOLOGIA TERRENO	franco argilloso
ESPOSIZIONE OLIVETI	sud – sud/ovest
POTATURA	vaso policonico
VARIETÀ OLIVE UTILIZZATE	55 % Razzola, 44% (Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino)
PERIODO DI RACCOLTA DELLE OLIVE	fine Ottobre – Dicembre
STATO DI MATURAZIONE ALLA RACCOLTA	50 %
METODO DI RACCOLTA	scuotitore e metodo tradizionale di raccolta a mano
METODO DI MOLITURA	sistema tradizionale a freddo – Ciclo continuo Pieralisi
ACIDITÀ	0,4% ac. oleico
PEROSSIDI	5,1 meqO2/kg
COLORE DELL'OLIO	giallo verde
PROFUMO DELL'OLIO	intenso e delicato di carciofo, sentori erbacei e di oli essenziali, morbido, elegante e di grande freschezza quasi mentolato, una leggera piacevolezza piccante.
SAPORE DELL'OLIO	morbido, elegante e di grande freschezza quasi mentolato, una leggera piacevolezza piccante.
TIPO DI CONFEZIONI DISPONIBILI	bottiglia, latta 0,50 lt e Latta 5 litri