



CASTIGLIONCELLI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Verde, limpido ed equilibrato. Al naso abbastanza complesso e pulito, dotato di note vegetali di erbacee. Al gusto è avvolgente e fine, con toni che ricordano il carciofo in chiusura. Amaro medio e piccante presente ma ben dosato.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Terreno: medio impasto

Altitudine media: 300 mt. s.l.m.

Esposizione: nord/sud

Tipologia: pendio uniforme/pianeggiante

N° totale di piante: 7.900

Decade di raccolta: 1°/2°/3°

Mese di raccolta: novembre

Raccolta: bracatura manuale

Stoccaggio: in cassette da 20 kg

Frangitura: la sera del giorno di raccolta

Tipo di frangitura: ciclo continuo a dischi/centrifugazione

Conservazione: inox sotto azoto in locale termocondizionato

Produzione media: 3.000 kg

Varietà: Moraiolo 30% - Frantoio 65% - Leccino 5%

ANALISI CHIMICHE CCIAA DI FIRENZE

Acidità: 0.15

Perossidi (meq O2/kg): 3.4

K232: 1.68

K270: 0.12

Tocoferoli (mg/kg): 290

Biofenoli (mg/kg): 359

ANALISI ORGANOLETTICHE

Fruttato: 3.40 - Amaro: 2.50 - Piccante: 3.80 - Equilibrato

NOTE

L'acidità determina la categoria merceologica dell'olio; per l'olio extra vergine l'acidità è libera, espressa in acido oleico, deve essere al massimo di 0,8 gr. I perossidi indicano lo stato di conservazione dell'olio con specifico riferimento allo stato di irrancidimento. Più basso è il numero dei perossidi migliore è la qualità dell'olio, il valore di 20 meq O2/kg segna il limite per la commerciabilità a scopi alimentari. I valori k permettono di distinguere un olio di pressione da uno rettificato, nonché lo stato di ossidazione. Gli oli di produzione industriale hanno alto il valore k. I tocoferoli indicano il contenuto di vitamina e, sono indice di qualità dell'olio e agiscono da antiossidanti; hanno inoltre grande valore nutrizionale. I polifenoli agiscono sul gusto dell'olio sono anch'essi antiossidanti e hanno grande valore nutrizionale nell'alimentazione umana.