

FATTORIA CASTELLINA



OLII EXTRAVERGINE D'OLIVA

Oli monovarietali non filtrati, ottenuti da olive raccolte ancora verdi a mano e frante in giornata nel frantoio di proprietà. I 6 Oli realizzati, tutti proposti nelle versioni denocciolato e non, si presentano con caratteristiche organolettiche marcatamente diverse tra loro. I colori spaziano tra il verde intenso della Mignola al giallo tenue del Leccino. I profumi tra la mela del Frantoio e la mandorla del Pendolino. I sapori tra il piccante del Rossellino e l'amaro del Moraiolo. Gli Oli con nocciolo si presentano fruttati decisi e intensi; quelli senza, morbidi e persistenti. Tale diversità aiuterà i gourmet nella ricerca del monocoltivar più idoneo a valorizzare un determinato piatto, di mare o di terra, crudo o cotto. Gli chef più arditi potranno promuoverne l'uso oltre il mero condimento, elevandoli a protagonisti delle proprie proposte, come noi riteniamo essi meritino.

L'oliveta

Cultivar: Frantoio, Leccino, Mignola, Moraiolo, Pendolino, Rossellino

Olivete: vari appezzamenti aziendali

Superficie: 10 ha

Densità impianto: 350 olivi/ha

Età media impianti: 60 anni

Resa media per albero: 20 kg/pianta

Raccolta

Tempi di raccolta: dal 1 Novembre al 15 Dicembre

Brucatura: a mano e trasporto in frantoio entro 4 ore.

Trasformazione

Metodo di estrazione: ciclo continuo a due fasi con denocciolatore o frangitore a coltelli, gramolatrice verticale e decanter. Lavorazione "a freddo" entro 12 ore dalla raccolta. Frantoio Olimio 350 Mori.

Conservazione

in tini di acciaio in assenza di ossigeno con gas alimentare inerte (argon)

Imbottigliamento

All'ordine. Confezione: in bottiglia da l. 0,100 e l. 0,500 o tanica di stagno da litri 3 o 5.

Principali dati analitici all'imbottigliamento

Monocoltivar

CULTIVAR	ACIDITA'	PEROSSIDI	POLIFENOLI
Frantoio	0,20	4,70	727
Leccino	0,11	3,30	931
Mignola	0,17	3,60	1017
Moraiolo	0,21	3,50	720
Pendolino	0,19	3,40	1083
Rossellino	0,17	3,00	939

Monocoltivar denocciolati

CULTIVAR	ACIDITA'	PEROSSIDI	POLIFENOLI
Frantoio	0,21	4,10	1086
Leccino	0,24	3,70	772
Mignola	0,19	4,20	1190
Moraiolo	0,16	3,30	1029
Pendolino	0,21	3,30	1078
Rossellino	0,21	4,30	1135



Az. Agr. FATTORIA CASTELLINA
Via Palandri, 27
50050 Capraia e Limite (FI) - Italy
Tel./Fax +39 (0)571 57631

www.fattoriacastellina.com
info@fattoriacastellina.com