

## SCHEDA TECNICA

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Azienda Agricola Biologica “La Poppetta”

Farnese – VT

<b>Località degli oliveti</b>	Vallecupa – Farnese (Vt)
<b>Altitudine degli oliveti</b>	400 m s.l.m. circa
<b>Sesto d’impianto</b>	10mt x 10mt, varietà canino 6mt x 6mt, altre varietà
<b>Potatura</b>	Vaso policonico
<b>Varietà olive utilizzate</b>	90% canino 10% altre varietà (frantoio, leccino, maurino, moraiolo, pendolino)
<b>Periodo di raccolta delle olive</b>	Novembre - Dicembre
<b>Stato di maturazione alla raccolta</b>	30%
<b>Metodo di raccolta</b>	Scuotitore e metodo tradizionale di raccolta a mano
<b>Metodo di molitura</b>	- Sistema tradizionale a freddo - Ciclo continuo Pieralisi
<b>Acidita’ media</b>	0,2-0,3% circa
<b>Perossidi medi</b>	4 - 10 mg
<b>Colore dell’olio</b>	Verde dorato
<b>Profumo dell’olio</b>	Fruttato
<b>Sapore dell’olio</b>	Fruttato, con lieve retrogusto piccante
<b>Tipo di confezioni disponibili</b>	0,10 lt.; 0,50 lt. ; 0,75 lt. ;1,00 lt.; 3,00 lt.; 5,00 lt.
<b>Sbocchi commerciali</b>	Vendite per corrispondenza, al dettaglio, all’ingrosso ed export
<b>Sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario HACCP</b>	UPAV – Unione Provinciale Agricoltori Viterbo
<b>Certificazione Biologica</b>	Suolo e Salute srl