



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**GIARDINO
ARCIERI**

da olive di varietà "maiatica"

**Il gusto e il piacere
di una tradizione millenaria**

Caratteristiche agronomiche

AZIENDA AGRICOLA: *Francesco Gaetano Fanelli*

ZONA DI PRODUZIONE: *S. Mauro Forte - Ferrandina MT*

PIANTE: *2350*

VARIETA D'OLIVE: *Maiatica*

RACCOLTA: *manuale e meccanica*

SPREMITURA: *ciclo continuo a due fasi a freddo (- di 27°)*

FRANTOIO: *Frantoio Oleario Angelo Valluzzi - San Mauro Forte (MT)*

CONFEZIONAMENTO: *Frantoio Oleario Angelo Valluzzi - San Mauro Forte (MT)*

ACIDITÀ: *(g% di acido oleico) max 0,30/0,35%*

N° PEROSSIDI: *5,0/5,5*

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA: *(Paneltest) 6,9/7,00*

COLORE: *verde/giallo*

ODORE: *fruttato medio intenso con sentori erbacei*

GUSTO: *morbido e avvolgente con lieve retrogusto amaro e piccante*

I dati riportati sono riferiti a valori medi, i parametri possono subire leggere variazioni annuali in funzione delle differenze climatiche e stagionali.



AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO GAETANO FANELLI
sede legale: Via Marco Polo, 3 - 70054 Giovinazzo (Ba) - Tel. 080.3942115 - info@giardinoarcieri.it
www.giardinoarcieri.it