



**LA LUNA[®]
DEL CASALE**

azienda agricola Bio

**«OLIO»
Extra Vergine
d'Oliva**

Zona di produzione:	Lanuvio
Acidità:	0,79%
Estensione mq:	20000
Numero perossidi:	6 mEqo2/kg
Varietà:	LECCINO, FRANTOIO, MORAIOLO
Polifenoli totali:	134 mg/kg
Tocoferoli totali:	160 mg/kg
Tipo di suolo:	Argilloso, sabbioso
Altitudine:	200 m s.l.m.
Raccolta:	settembre -ottobre

Quest'olio di categoria superiore è frutto di una spremitura a freddo di olive sane raccolte a mano. La bassa acidità, il gusto deciso e leggermente pungente, il profumo intenso e persistente di olive fresche lo rendono ideale per chi ama coniugare il benessere agli antichi sapori della cucina tradizionale.

Esame organolettico

Caratteristiche:	fruttato leggero con note vegetali d'erba e di cardo.
Gusto:	morbido ed armonico ,chiude con delicati toni d'amaro e piccante.
Abbinamenti:	ottimo per salse, pesci nobili bolliti, insalate di lattuga e latticini.

Produzione:

Raccolta manuale in cassette forate da KG 20 cad.
Molitura entro le 24 ore con procedimenti meccanici.

