



BELGVARDO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Le cultivar classiche dell'olivicoltura maremmana, influenzate dalla vicinanza del mare, esprimono una maggiore delicatezza rispetto alle zone più interne. La lavorazione sottovuoto nell'innovativo frantoio di Fonterutoli dà luogo a un extravergine di grande qualità e versatilità.

Denominazione:	Olio Extravergine di Oliva
Azienda:	Belguardo
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli Comune di Grosseto
Varietà:	50% Leccino, 30% Moraiolo, 10% Frantoio, 10% Pendolino
Altitudine:	70-130 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Sistema di allevamento:	Vaso
Raccolta:	Brucatura a mano dall'inizio di ottobre alla fine di ottobre
Frangitura:	Effettuata entro 12 ore dalla raccolta nel frantoio di Fonterutoli a coltelli in continuo e sottovuoto
Estrazione:	Tramite decanter centrifugo a 23°C
Stoccaggio:	In fusti inox a temperatura 15 - 18° C e atmosfera sotto gas inerte
Acidità:	< 0,40%
Polifenoli:	> 400 mg/Kg
Perossidi:	< 10 meqO2/Kg
Conservazione:	Mantenere al riparo dalla luce a temperatura 12 - 20° C e umidità 70 - 80%
Consumo consigliato:	Entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento
Confezione:	Bottiglia di vetro scuro con capsula a vite
Formati:	500 ml
Profilo:	Delicato, sentori di mandorla e foglia d'olivo, elegante e piacevole
Abbinamenti:	Primi piatti e zuppe di pesce, timbali di verdure

