



# LA CONTEA

Olio extra vergine di oliva

Olio extra vergine di oliva Biologico  
Controllato da QCertificazioni srl

Dati tecnici dell'olio

Tipologia:

**Olio extra vergine di oliva**

Produzione annua olio:

**15 hl.**

Varietà di olivi:

**Leccino 50%, Moraiolo 25%, Frantoiano 25%**

Composizione del terreno:

**Medio impasto**

Ubicazione degli oliveti:

**All'interno dell'azienda**

Sistema di raccolta:

**Brucatura a mano**

Sistema di estrazione:

**A freddo in impianto continuo moderno**

Frangitura:

**Nelle 6 ore successive alla raccolta presso l'Oleificio Colline  
Amiatine Soc. Coop. a.r.l. Loc. Borgo S. Rita - Cinigiano (GR)**

Acidità:

**0.2**

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA DELL' OLIO

Densità:

**Fluidità media**

Colore:

**Verde con riflessi dorati**

Profumo:

**Fruttato medio netto di oliva**

Sapore:

**Intenso, gusto pieno ed ampio e con una leggera Venatura  
amarognola piccante**

Formati:

**Bottiglia da 100 ml, 250 ml, 500 ml, e 750 ml.  
lattina da 2 lt, 3 lt. e da 5 lt.**

Consumo:

**Entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento**

Conservazione:

**Mantenere al riparo dalla luce ad una temperatura che va dai 12/20°**

Azienda Agricola Biologica  
**Le Calle** di Riccardo Catocci

Loc. La Cava - 58044 Poggi del Sasso  
Cinigiano (Grosseto) Italia  
Tel. +39 0564 990432 - Tel. e fax +39 0564 990472  
Riccardo +39 348 9307565

[www.lecalle.it](http://www.lecalle.it)  
[info@lecalle.it](mailto:info@lecalle.it)

