



SINFOLIO

Olio Extra Vergine d'oliva

VARIETÀ DELLE OLIVE

100% Raggiola.

OLIVETI DI ORIGINE

Suolo prevalentemente di natura calcarea con matrice argillosa, con granulometria perfetta per il drenaggio delle acque, adatti ad accogliere e valorizzare le cultivar degli olivi coltivati ad una altezza media di 400 m slm. Il sistema di allevamento prevede il vaso policonico, con una densità d'impianto di 277 piante/Ha e un sesto 6x6. La resa media a pianta è di 20 kilogrammi di oliva, equivalenti a 2,4 litri di olio. (Resa in olio: 12%).

LA RACCOLTA DELLE OLIVE

Già dai primi giorni di ottobre inizia la raccolta delle olive, agevolata da abbacchiatori elettrici e reti. Entro poche ore i frutti vengono conferiti al frantoio dell'Azienda

L'ESTRAZIONE DELL'OLIO

La pasta ottenuta viene indirizzata all'interno delle gramole, dove una rotazione continua e una temperatura non superiore ai 26°C, permette l'affiorare dell'olio. Una prima centrifuga permetterà la separazione della parte solida, detta sansa, da quella liquida, composta da olio e acqua di vegetazione. Queste due parti verranno suddivise in una seconda centrifuga. L'olio ottenuto viene stoccato in serbatoi d'acciaio.

LA CONSERVAZIONE DELL'OLIO

Gli oli vengono filtrati e mantenuti in serbatoi di acciaio, a temperatura controllata e saturi di azoto, per una corretta conservazione, evitando alterazioni. A conferma di quanto appena detto vengono eseguiti piccoli imbottigliamenti alla volta, garantendo una stabilità della qualità nel tempo.

