

BLEND

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



MONTECAPPONE
PROPRIETARI VITICOLTORI
MIRIZZI

BLEND
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

*Olio di oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive
ed unicamente mediante
procedimenti meccanici*

*Olio estratto in Italia
da olive coltivate in Italia
AN020*

Prodotto e imbottigliato da
Montecappone s.a.r.l.
Via Colle Olivo, 2 - Jesi (AN) - ITALIA

750ml e ITALIA
www.montecappone.com

Conservare in luogo fresco e asciutto L.

Da consumarsi preferibilmente entro il:
mese 1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/11/12 anno 2016/2017/2018/2019



MONTECAPPONE
PROPRIETARI VITICOLTORI
MIRIZZI

BLEND

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Il Blend viene prodotto selezionando un mix delle olive dagli oliveti di proprietà.

• CULTIVAR	Leccino, Frantoio, Pendolino
• ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Jesi
• TERRENO	Argilloso con buone percentuali di sabbia e ghiaia
• SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Vaso policonico
• RESA PER PIANTA	30 Kg. circa
• RACCOLTA	Brucatura a mano
• MOLITURA	Entro le 8 ore
• ESTRAZIONE	Continua senza aggiunta di acqua a 24 °C
• ACIDITA'	g/100g (Acido oleico) da 0,15 a 0,25
• DELTA K	K 0,00
• POLIFENOLI TOTALI	(mg/Kg come acido gallico) da 350 a 400 circa variabili con l'annata
• NUMERO PEROSSIDI	meq (ossigeno attivo/kg) 3 - 5
• COLORE	Giallo dorato con riflessi verdi
• PROFUMO	Complesso , odori di oliva, erbe
• SAPORE	Deciso nelle sue sensazioni vegetali, ampio ed elegante, chiude con brivido piccante ed erbaceo
• ABBINAMENTI	Primi di media consistenza, zuppe di pesce e verdure crude, mozzarella



MONTECAPPONE
PROPRIETARI VITICOLTORI
MIRIZZI