



MIRIZZI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA





MIRIZZI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Dagli oliveti di Cupramontana, condotti secondo i criteri dell'agricoltura biologica, l'azienda Mirizzi produce olive a varietà Rosciola, brucata a mano e molita entro le 4 ore.

• CULTIVAR	Rosciola
• ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Cupramontana
• TERRENO	Sabbioso
• SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Vaso policonico
• RESA PER PIANTA	25 Kg. circa
• RACCOLTA	Brucatura a mano
• MOLITURA	Entro le 4 ore
• ESTRAZIONE	Continua senza aggiunta di acqua
• ACIDITA'	g/100g (come acido oleico) da 0,15 a 0,25
• DELTA K	K 0,00
• POLIFENOLI TOTALI	(MG/Kg come acido gallico) da 250 a 350 circa variabili con l'annata
• NUMERO PEROSSIDI	meq (ossigeno attivo/kg) 3 - 5
• COLORE	Oro brillante
• PROFUMO	Delicato con sentori di foglie e cardo
• SAPORE	Fruttato medio-leggero con piccante ed amaro in equilibrio
• ABBINAMENTI	Antipasti di pesce, primi piatti delicati e pesci al vapore
