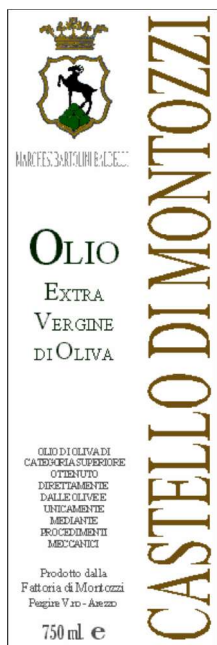


CASTELLO DI MONTOZZI
Marchesi Bartolini Baldelli



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



TITOLARE AZIENDA: Marco Bartolini Baldelli

AGRONOMO: Dr. Maurizio Pertici

UBICAZIONE: Pergine Valdarno (Arezzo)

ALTITUDINE: 450 m.

VARIETA' OLIVE:

46% Frantoio

31% Leccino

23% Moraiolo

8% Pendolino

SISTEMA ALLEVAMENTO: Vaso policonico

TERRENO: Galestroso, calcareo, ricco di scheletro

RESA MEDIA OLIO: 14,5%

PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 60 Hl.

PERIODO DI RACCOLTA: III° decade di Ottobre - III° decade di Novembre

RACCOLTA: manuale, utilizzando teli e scale

TEMPI MEDI TRA RACCOLTA E FRANGITURA: 24 - 48 ore

TIPO DI FRANTOIO: a ciclo continuo

FRANGITURA: a dischi o martelli

TEMPERATURA DELLA PASTA: 25 - 26° C

TEMPI DI GRAMOLAZIONE: 25 - 35 minuti a seconda del grado di maturazione delle olive

ACIDITA' : 0,17%

PEROSSIDI: 5,90

POLIFENOLI: 378,68 mg/kg

TOCOFEROLI: 261,00 mg/kg

K 232: 2,019

COLORE: verde profondo, appena franto, col tempo aumenta una nota giallo dorata

PROFUMO: fruttato intenso con note di carciofo ed erba fresca falciata

GUSTO: elegante, complesso, ricco e delicato. Con note di erbe aromatiche, rosmarino e mandorle.

ABBINAMENTI: antipasti di pesce azzurro marinato, insalate di funghi, zuppe di legumi, pesci nobili grigliati e carni rosse arrosto.

