

MARCHESI  
*Bartolini Baldelli*

# FATTORIA DI BAGNOLO

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



**TITOLARE AZIENDA:** GIOVANNA BARTOLINI BALDELLI

**RESPONSABILE PRODUZIONE:** ALBERTO BIANCHI

**AGRONOMO:** DR. MAURIZIO PERTICI

**UBICAZIONE:** IMPRUNETA (FIRENZE)

**ALTITUDINE:** 220 M.

**VARIETA' OLIVE:**

40% FRANTOIO

23% LECCINO

28,9% MORAIOLO

8% PENDOLINO

0,1% MADONNA DELL'IMPRUNETA

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** VASO POLICONICO

**TERRENO:** GALESTROSO, MISTO ARGILLOSO, RICCO

DI SCHELETRO

**RESA MEDIA OLIO:** 14,4%

**PRODUZIONE MEDIA ANNUA:** 100 HL.

**PERIODO DI RACCOLTA:** III° DECADE DI OTTOBRE - III° DECADE DI NOVEMBRE

**RACCOLTA:** MANUALE PER BRUCATURA

**TEMPI MEDI TRA RACCOLTA E FRANGITURA:** 24 - 48 ORE

**TIPO DI FRANTOIO:** A CICLO CONTINUO

**FRANGITURA:** A DISCHI O MARTELLI

**TEMPERATURA DELLA PASTA:** 23 - 24° C

**TEMPI DI GRAMOLAZIONE:** 25 - 35 MINUTI A SECONDA DEL GRADO DI MATURAZIONE DELLE OLIVE

**ACIDITA' :** 0,15%

**PEROSSIDI:** 5,9

**POLIFENOLI:** 274 MG/KG

**TOCOFEROLI:** 194 MG/KG

**K 232:** 1,68

**COLORE:** VERDE VIVO APPENA FRANTO, CON LIEVI RIFLESSI DORATI CHE AUMENTANO CON IL PASSARE DEL TEMPO

**PROFUMO:** FRUTTATO INTENSO CON NOTE DI CARCIOFO, ERBA FRESCA E TIMO

**GUSTO:** EQUILIBRATO, PICCANTE APPENA FRANTO, CORPO PIENO E AVVOLGENTE

**ABBINAMENTI:** ANTIPASTI DI VERDURE CRUDE, ZUPPE DI LEGUMI, PRIMI DI PESCE E MOLLUSCHI, FUNGHI PORCINI ARROSTO, PESCI NOBILI O CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA

