

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: 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' : 0,18%

PEROSSIDI: 4,69

POLIFENOLI: 216 MG/KG

TOCOFEROLI: 149 MG/KG

K 232: 1,728

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.