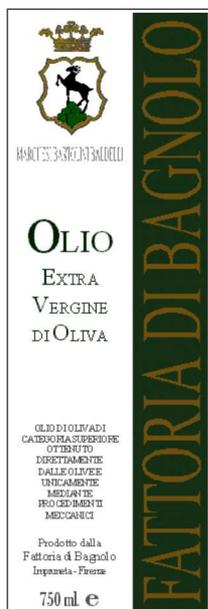


FATTORIA DI BAGNOLO  
*Marchesi Bartolini Baldelli*



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
MONOVARIETALE



**TITOLARE AZIENDA:** Marco Bartolini Baldelli  
**AGRONOMO:** Dr. Maurizio Pertici  
**UBICAZIONE:** Impruneta (Firenze)  
**ALTITUDINE:** 220 m.  
**VARIETA' OLIVE:**  
100% Frantoio  
**SISTEMA ALLEVAMENTO:** Vaso poli  
**TERRENO:** Galestroso, misto argilloso,  
di scheletro  
**RESA MEDIA OLIO:** 12%  
**PRODUZIONE MEDIA ANNUA:** 5 Hl.  
**CONFEZIONI:** 500 e 750 ml. è consigli  
la prenotazione

**PERIODO DI RACCOLTA:** I° decade - II° decade di Novembre  
a seconda del grado di maturazione

**RACCOLTA:** manuale in cassette con cernita delle olive

**TEMPI MEDI TRA RACCOLTA E FRANGITURA:** 6 - 12 ore

**TIPO DI FRANTOIO:** a ciclo continuo

**FRANGITURA:** a dischi

**TEMPERATURA DELLA PASTA:** 25 - 26° C

**TEMPI DI GRAMOLAZIONE:** 20 - 30 minuti a seconda del grado  
di maturazione delle olive

**ACIDITA' :** 0,14%

**PEROSSIDI:** 4,5

**POLIFENOLI:** 242 mg/kg

**TOCOFEROLI:** 176 mg/kg

**K 232:** 1,67

**COLORE:** verde vivo appena franto, con riflessi dorati che aumentano  
con il passare del tempo

**PROFUMO:** fruttato molto intenso con note di carciofo, erba fresca appena  
falciaata, timo e rosmarino

**GUSTO:** equilibrato, avvolgente, piccante appena franto, corpo pieno ed  
elegante.

**ABBINAMENTI:** antipasti di verdure crude, zuppe di legumi, primi di  
pesce e molluschi, funghi porcini arrosto, pesci nobili o carni rosse grigliati.

