



AGRITURISMO TENUTA VALDELMELO

Composizione: olio di oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Area di Produzione: olive prodotte presso Agriturismo Tenuta Valdelmelo (Area I.G.P. Toscana)

Stagione Raccolta: Ottobre – Novembre

Modalità Raccolta: manuale con ausilio di pettini meccanici

Varietà di olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino e Maurino
Luogo di frangitura e confezionamento: Collegio Toscano degli Olivicoltori OL.MA. S.A.C., Località Il Madonnino 58100 Montepescali (GR)

Frangitura: frangitore meccanico;

Estrazione: a freddo ($T < 27^{\circ}\text{C}$);

Controllo Qualità: analisi di laboratorio e valutazioni organolettiche, rilasciate dall'azienda e dal Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva Toscano IGP per la certificazione;

Stoccaggio: in serbatoi di acciaio inox a temperatura ambiente;

Imbottigliamento: conforme alle normative igienico-sanitarie vigenti;

Conservazione: conservare il prodotto nel contenitore chiuso, in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce solare diretta. L'eventuale solidificazione dell'olio in seguito all'esposizione a basse temperature è un fenomeno naturale. Il prodotto torna all'aspetto originario se esposto a temperatura ambiente.

Aspetto: limpido;

Colore: dorato con riflessi verdi;

Odore: fruttato con sentore di mandorla, carciofo e cardo

Sapore: amaro delicato con piccante, con un generale sentore di macchia mediterranea

Acidità: sotto 0,5%

Uso: particolarmente vocato per il pesce e le verdure.

SPECIFICHE PRODOTTO



PREMI E RICONOSCIMENTI:

- XIV Concorso Internazionale LEONE D'ORO DEI MASTRI OLEARI: "Diploma di Gran Menzione" per la categoria Olio Fruttato Delicato; 2005
- LOS ANGELES COUNTY FAIR OLIVE OILS OF THE WORLD EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION: "Gold Medal Award"; 2005
- XI edizione del Concorso "Olivo della Strega": "2° classificato" per la categoria Olio Fruttato Medio; 2005
- LOS ANGELES COUNTY FAIR OLIVE OILS OF THE WORLD EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION: "Silver Medal Award" ; 2006
- XV Concorso Nazionale Oli Extra Vergine di Oliva "L'Orciolo d'Oro": "distinzione"; 2006
- LOS ANGELES COUNTY FAIR OLIVE OILS OF THE WORLD EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION: "Bronze Medal Award"; 2007
- XVI Concorso Nazionale Oli Extra Vergine di Oliva "L'Orciolo d'Oro": "terzo classificato"; 2007
- 3° Concorso Oleario Internazionale "Armonia" rivolto alle produzioni internazionali di olio extra vergine di oliva d'eccellenza, con la finalità di promuovere la conoscenza dell'Olio extravergine d'oliva mediante l'armonizzazione del gusto nel binomio Cibo-olio nelle Scuole di Alta cucina e nella ristorazione Internazionale, in collaborazione con CRA – Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia; 2009
- Trofeo ALMA – Diploma di gran menzione nella categoria fruttato medio; 2009