



CASTELLO DI AMA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 2009
D.O.P. Chianti Classico

ORIGINE: Ama - Zona del Chianti Classico Toscana

NUMERO DI PIANTE DI PROPRIETÀ: circa 9.000

ALTITUDINE : tra i 420 e 510 m. slm

TIPO DI TERRENO: Argillo-Calcareo

VARIETA' DI OLIVE: 50% Correggiolo, 40% Moraiolo, 10% Leccino e altre

TIPO DI ALLEVAMENTO: Vaso cespugliato impalcato basso

RACCOLTA: Invaiaitura superficiale, brucatura con aiuto di agevolatori in cassette, tra la fine di Ottobre e al fine di Novembre. Tempo massimo tra la raccolta e la frangitura 12 ore.

ESTRAZIONE: In frantoio di proprietà, con estrattore centrifugo a freddo Peralisi.

OLIO PRODOTTO: quintali 70 circa

IMBOTTIGLIAMENTO

L'olio subisce soltanto una sedimentazione spontanea e naturale delle parti solide in sospensione con leggera filtrazione.

CARATTERISTICHE

Olio dalle sensazioni olfattive piacevolmente equilibrate ed eleganti, molto fruttato con dei leggeri tratti vegetali di complemento.

Al gusto si avverte un armonico bilanciamento sensoriale con una nota tendenzialmente dolce accompagnata da una piacevole punta piccante.

DATI ANALITICI

N° di perossidi espresso in ossigeno:	meq/Kg.	4.60
Acidità in acido oleico:	%	0,16
K 232.0 esame spettrofotometrico nell'UV	nm	1,73
K 270.0 esame spettrofotometrico nell'UV	nm	0,15
Delta K esame spettrofotometrico nell'UV	-	0,0000