

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ZONA DI PRODUZIONE	— Comune di Frascati (località Pietra Porzia).
ALTITUDINE DEL VIGNETO	— circa 300 m s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	— Certificato Biologico
CARATTERISTICHE DEL SUOLO	— vulcanico, franco argilloso
GESTIONE DEL SUOLO	— con inerbimento spontaneo permanente
ETÀ DELLE PIANTE	— secolari
VARIETÀ	— Rosciola, Leccino e Frantoio
FORMA DI ALLEVAMENTO	— a vaso
EPOCA DI RACCOLTA	— leggermente anticipata (fine ottobre - inizio novembre) per ottenere un olio con bassa acidità totale e con spiccate note piccanti e fruttate all'olfatto e al gusto
METODO DI RACCOLTA	— manuale con agevolatori in cassette
METODO DI LAVORAZIONE	— Entro le 12 ore dalla raccolta, le olive vengono lavorate con un sistema di estrazione continuo a freddo (< 27°C)
STOCCAGGIO	— in contenitori d'acciaio dove l'olio decanta naturalmente
STOCCAGGIO	— in contenitori d'acciaio dove l'olio decanta naturalmente
COLORE	— giallo con riflessi verdi
PROFUMO	— complesso ampio e intenso
ACIDITÀ	— 0,23% di acido Oleico
PEROSSIDI	— 5meq/O2/Kg
CONFEZIONE BOTTIGLIE	— da 0,50 cl

Società Agricola Imperatori s.r.l. Via San Marco 1 - 00044 Frascati (RM)

P.IVA/CF11086411003 – info@cantinaimperatori.it

www.cantinaimperatori.it