

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PRODUCTION ZONE	— Municipality of Frascati (locality Pietra Porzia).
ALTITUDE	— 300 m a.s.l.
TRAINING SYSTEM	— Certified Organic
TERRAIN TYPE	— volcanic, clay soil
TERRAIN MANAGEMENT	— with permanent spontaneous grass cover
AGE OF PLANTS	— centuries old
VARIETIES	— Rosciola, Leccino e Frantoio
TRAINING SYSTEM	— vase-shaped
HARVEST TIME	— slightly early (late October – early November) in order to produce an oil with low total acidity, and marked spicy and fruity notes on the nose and palate
HARVESTING METHOD	— manual harvesting with facilitators, into crates
PROCESSING METHOD	— Within 12 hours of harvest, the olives are processed by means of a continuous cold extraction system (< 27°C)
STORAGE	— in stainless steel containers where the oil decants naturally
COLOR	— yellow with green highlights
AROMA	— complex, ample and intense
ACIDITY	— 0.23% oleic acid
PEROXIDES	— 5meq/O2/Kg
PACKAGING	— 0.50 cl bottles

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