



TENUTA la PINETA

[www.tenutalapineta.it](http://www.tenutalapineta.it)

## Olio Extravergine di Oliva

### Scheda Tecnica

<b>Zona di produzione</b>	Toscana. Colli aretini. Altitudine 350 metri s.l.m.
<b>Cultivar</b>	Frantoio, Leccino, Moraiolo.
<b>Periodo raccolta</b>	Inizio Novembre.
<b>Metodo raccolta</b>	Brucatura manuale.
<b>Estrazione</b>	A freddo, con impianto continuo.
<b>Formati</b>	Bottiglia da 0,25 – 0,50 – 0,75 lt. Lattina da 5 litri

### Esame chimico

<b>Acidità (come acido oleico) %</b>	0,10
<b>Perossidi (meq O<sub>2</sub>/kg)</b>	5,40
<b>Spettrofotometria K232</b>	2,37
<b>Spettrofotometria K270</b>	0,13
<b>Acido oleico (C18:1)</b>	76,25
<b>Tocoferoli (mg/kg)</b>	251
<b>Polifenoli (mg/kg)</b>	217

### Esame organico

<b>Colore</b>	Giallo verdolino
<b>Profumo</b>	Note fruttate di media intensità, riconoscimenti erbacei, mela golden, sedano, pinoli e nespola.
<b>Gusto</b>	Piacevolmente amarognolo con prolungata sensazione piccante
<b>Scala dei valori</b>	Fruttato: 5 - Amaro: 4,5 - Piccante: 6
<b>Abbinamento</b>	Ideale come condimento a crudo in genere. Insalate, verdure cotte, zuppe di legumi e cereali, su carne e pesce, bruschette e primi piatti.

