



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO MONOVARIETALE CRU CALETRA 2018



PROFILO OLFATTIVO Complesso. Fruttato intenso accompagnato da eleganti note di pomodoro verde e cardo.

PROFILO GUSTATIVO Fine e pulito con note di carciofo, mandorla amara e pomodoro. Amaro e piccante notevoli ma equilibrati con un finale prolungato, intenso e gradevole.

ARMONIA OLFATTO-GUSTATIVA Complesso ma armonioso in tutte le sue note.

Nome	La Maliosa Calettra
Denominazione	Olio Extra Vergine di oliva biologico
Varietà	Leccio del Corno
Età delle piante	11 anni
Tipo di allevamento	Specializzato, da agricoltura biologica - biodinamica
Forma di allevamento	Vaso
Piante	650
Raccolta	2018
Tipo di terreno	Altitudine 300m s.l.m., collina interna Terreno di medio impasto tendenzialmente argilloso Tessitura: Limo 30%, Argilla 35%, Sabbia 35%
Metodo di raccolta	Manuale e con agevolatori, le olive sono poste in cassette areate tenute all'ombra fino al trasporto in frantoio ogni sera, per preservarne l'integrità.
Epoca di raccolta	Ottobre - Novembre Nel momento di maturità ottimale.
Tipo di estrazione	A freddo (T max. 26°C) in frantoio a ciclo continuo
Conservazione prima dell'imbottigliamento	In recipienti di acciaio inox in locali idonei anche come temperature, tra 10°C e 16°C. Conservazione sotto azoto per mantenere intatta nel tempo l'alta qualità dell'olio.
Imbottigliamento	Previa filtrazione
Conservazione dell'olio imbottigliato	Tenere al riparo dalla luce e da fonti di calore per mantenere la qualità dell'olio

TABELLA NUTRIZIONALE

INDICI NUTRIZIONALI	VALORE RILEVATO
• Acidità (in acido oleico)	0,16
• Polifenoli mg/kg	200
• Tocoferoli mg/kg	314
• Perossidi mcq o2/kg	9,7
• K232	1,84
• K268	0,12
• ΔK	0,003

ESEMPI DI ABBINAMENTI GASTRONOMICI CON LA MALIOSA CALETTRA

Bruschette	Semplici o al pomodoro
Zuppe	Ideale su zuppe vellutate di ceci e lenticchie/zucca.
Carne	Tutte le carni alla brace, in particolare fiorentina e maiale ai ferri. Poi cacciagione e carpaccio di Chianina.
Pesce	Tonno e pesce spada alla griglia
Funghi	Insalate di funghi porcini

