



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO MONOVARIETALE CRU CALETRA 2020



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 2020

Tipo di terreno Altitudine 300 m 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.

Periodo 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 con temperature controllata tra 14°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)	0,22
• Polifenoli mg/kg	1224
• Perossidi mcq 02/kg	3,1
• K232	1,99
• K270	0,20
• K	0,006

ESEMPI DI ABBINAMENTO GASTRONOMICI CON LA MALIOSA AURINIA

Bruschetta Bruschetta semplice o la pomodoro.

Zuppe Ideale su zuppe vellutate di ceci e lenticchie/zucca.

Carne Adatto a tutte le carni alla brace, in particolare fiorentina e maiale ai ferri. Poi cacciagione e carpaccio di Chianina.

