



La Maliosa Olio Extra Vergine d'Oliva

BLEND DI CULTIVAR TOSCANE

La Maliosa AURINIA – Raccolta 2024

Note Olfattive

Complessità olfattiva, fruttato medio, con prevalenti sentori di oliva fresca e note più sfumate erbacee di erba tagliata, mela e lattuga.

Note Gustative

Fine, con amaro e piccante ben dosati e di media intensità. Il retrogusto mantiene la sua impronta olfattiva con toni vegetali erbacei di ortaggi di campo, indivia, carciofo.

Armonia Olfatto Gustativa

Equilibrato (indice di olive raccolte a giusto grado di maturazione)

Tipo di terreno

Altitudine 300 m s.l.m., collina interna. Terreno di medio impasto tendenzialmente argilloso. Tessitura: Limo 30%, Argilla 35%, Sabbia 35%

Varietà

Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino

Forma di allevamento

Vaso

Tipo di estrazione

A freddo (T max. 26°C) in frantoio a ciclo continuo, con filtrazione in linea.

Piante

3800 da 15-80 anni

Tipo di allevamento

Rigenerativo, da agricoltura biologica

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 Ogni varietà viene raccolta separatamente nel momento di maturità ottimale.

Analisi Chimiche

Valore Rilevato

Acidità (in acido oleico)	0,21
Perossidi mg/kg	5,8
K232	1,89
K270	0,13
Delta K	0,005

Parametri Qualitativi

Valore Rilevato

Polifenoli totali	602
-------------------	-----

Esempi Di Abbinamento Gastronomico

Zuppe Ideale su zuppe a tendenza dolce come vellutate di ceci e gamberi o sulla zuppa di cipolle.

Maionese Perfetto per la maionese fatta in casa.

Pesce Adatto come condimento a crudo di pesci come tonno, branzino o pesci cotti al vapore.

Dolci Ingrediente che esalta la creazione di biscotti e la pasticceria in generale.

Conservazione prima dell'imbottigliamento

In recipienti di acciaio inox in locali idonei con temperatura controllata tra 14°C e 16°C.

Conservazione sotto azoto per mantenere intatta nel tempo l'alta qualità dell'olio.

Conservazione suggerita

Tenere al riparo dalla luce e da fonti di calore per mantenere la qualità dell'olio.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

