



La Maliosa Olio Extra Vergine d'Oliva

MONOVARIETALE LECCIO DEL CORNO

La Maliosa CALETRA – Raccolta 2024

Note Olfattive

Fruttato medio; di tipo erbaceo; con sentori di mandorla verde e carciofo.

Note Gustative

Piccante di intensità medio-elevata; amaro medio; eleganti, piene e persistenti note di carciofo, cardo, cicoria.

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

Leccio del Corno

Forma di allevamento

Vaso

Tipo di estrazione

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

Piante

650. Età delle piante 14 anni

Tipo di allevamento

Specializzato, 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 Nel momento di maturità ottimale.

Analisi Chimiche	Valore Rilevato	Parametri Qualitativi	Valore Rilevato
Acidità (in acido oleico)	0,24	Polifenoli totali	460
Perossidi mg/kg	3		
K232	1,75		
K270	0,14		
Delta K	0,003		

Esempi Di Abbinamento Gastronomico

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

Bruschette Bruschetta semplice o al pomodoro.

Carne Adatto a tutte le carni alla brace, in particolare alla Fiorentina e maiale ai ferri. Anche cacciagione e carpaccio di Chianina. Ideale su carni bianche speziate quali agnello, capretto e maiale.

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.

