La Maliosa AURINIA
Olio Extra Vergine d'Oliva
BLEND DI CULTIVAR TOSCANE – **Raccolta 2025**

IT-BIO-014
Agricoltura Italia

Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

QCERTIFICAZIONI
BIOLOGICO
REG. UE 2018/848

Note Olfattive
Fruttato leggero con sentori di oliva fresca e note delicate di ortaggi tipo lattuga.

Note Gustative
Il retrogusto mantiene la sua impronta olfattiva con toni vegetali erbacei delicati di ortaggi.
Finale di media intensità in cui prevale leggermente il piccante rispetto all'amaro.

Armonia Olfatto Gustativa
Equilibrata (indice di olive raccolte a giusto grado di maturazione).
In bocca si sente freschezza e scorrevolezza.

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 e Pendolino.

Forma di allevamento
Vaso policonico

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

Piante
3900 età da 15-90 anni

Tipo di allevamento
Specializzato da agricoltura biologica e rigenerativa a ciclo chiuso.

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 ogni varietà viene raccolta separatamente nel momento di maturità ottimale.

Analisi Chimiche	Valore Rilevato	Parametri Qualitativi	Valore Rilevato
Acidità (in acido oleico)	0,21	Polifenoli totali	602

Esempi Di Abbinamento Gastronomico
Zuppe Ideale su zuppe a tendenza dolce come vellutate di ceci e gamberi o su 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.

