



SCHEDA TECNICA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR BOSANA

AZIENDA PRODUTTRICE	Società Agricola Corte Olias s.s., Escolca CA Italy
ZONA DI PRODUZIONE	Regione Sardegna, Comuni di Escolca, Gergei
ALTITUDINE	400 m s.l.m.
IMPIANTI OLIVETI	A bassa densità, 120 piante circa per ettaro
VARIETÀ	Bosana
PERIODO DI RACCOLTA	Da metà ottobre a metà dicembre
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale, con agevolatori e scuotitori meccanici
FRANGITURA	Le olive sono frante entro le 6 ore successive alla raccolta, lavorate a freddo (a temperatura inferiore a 27 C°) in impianto continuo, moderno e certificato
STOCCAGGIO	L'olio viene conservato in serbatoi di acciaio inox mantenuti a bassa temperatura e in pressione di azoto
COLORE	Verde giallo
DEGUSTAZIONE	All'olfatto è caratterizzato da sentori di erbe selvatiche e di carciofo. Al palato offre prima espressioni morbide di erba e mandorla fresca, poi sopraggiunge l'aroma del carciofo unitamente a note ben equilibrate di amaro e piccante. L'identità territoriale dà un'impronta armonica particolare che rende questo monocultivar di Bosana diverso rispetto al temperamento deciso che si esprime in altri territori.
IMPIEGO	Particolarmente apprezzabile a crudo nella valorizzazione dei piatti della cucina mediterranea e nella finitura dei piatti importanti
ANNATA OLEICOLA	2017-2018
SCADENZA	08/2019
QUALCHE AVVERTENZA	L'olio assorbe gli odori, teme l'aria e il calore. Una volta aperta la bottiglia è bene tapparla dopo ogni uso, e consumarla nel giro alcune settimane. Tenere le bottiglie lontano dalla luce e dalle fonti di calore. La temperatura ideale per la conservazione dell'olio è di circa 15° C
CONFEZIONI	- Bottiglie da 0,50 L, in cartoni da 6 bottiglie; dimensioni e peso dei cartoni: mm 202x134x314; kg 6,1 circa - Bottiglie da 0,25 L, in cartoni da 12 bottiglie; dimensioni e peso dei cartoni: mm 222x166x263; kg 7,3 circa

Società Agricola Corte Olias s.s.

Vico V° Roma 8 08030 Escolca CA ITALY

Tel./fax 0039 02 58303242 0782 807045 348 6022012

info@corteolias.it www.corteolias.it



SCHEDA TECNICA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR MALLOCCA

AZIENDA PRODUTTRICE	Società Agricola Corte Olias s.s., Escolca CA Italy
ZONA DI PRODUZIONE	Regione Sardegna, Comuni di Escolca e Gergei
ALTITUDINE	400 m s.l.m.
IMPIANTI OLIVETI	A bassa densità, 120 piante circa per ettaro
VARIETÀ	Majorchina
PERIODO DI RACCOLTA	Da metà ottobre a metà dicembre
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale, con agevolatori e scuotitori meccanici
FRANGITURA	Le olive sono frante entro le 6 ore successive alla raccolta, lavorate a freddo (a temperatura inferiore a 27 C°) in impianto continuo, moderno e certificato
STOCCAGGIO	L'olio viene conservato in serbatoi di acciaio inox mantenuti a bassa temperatura e in pressione di azoto
COLORE	Verde giallo
DEGUSTAZIONE	E' un olio dal fruttato di media intensità, con amaro moderato e un piccante leggermente più vivace. Al palato è morbido, piacevole, particolarmente armonico, con sentori di erbe campestri ed erbe officinali a cui si aggiungono note di mandorla fresca e di pomodoro e le sensazioni vegetali di carciofo. Ha una buona struttura, un finale lungo e saporito.
IMPIEGO	Particolarmente apprezzabile a crudo nella valorizzazione dei piatti della cucina mediterranea, specie di pesce dal sapore delicato, e nella finitura dei piatti importanti
ANNATA OLEICOLA	2017-2018
SCADENZA	08/2019
QUALCHE AVVERTENZA	L'olio extravergine di oliva assorbe gli odori, teme l'aria e il calore. Una volta aperta la bottiglia è bene tapparla dopo ogni uso, e consumarla nel giro alcune settimane. Raccomandiamo di tenere le bottiglie lontano dalla luce e dalle fonti di calore. La temperatura ideale per la conservazione dell'olio è di circa 15° C
CONFEZIONI	- Bottiglie da 0,50 L, in cartoni da 6 bottiglie; dimensioni e peso dei cartoni: mm 202x134x314; kg 6,1 circa - Bottiglie da 0,25 L, in cartoni da 12 bottiglie; dimensioni e peso dei cartoni: mm 222x166x263; kg 7,3 circa

Società Agricola Corte Olias s.s.

Vico V° Roma 8 08030 Escolca CA ITALY

Tel./fax 0039 02 58303242 0782 807045 348 6022012

info@corteolias.it www.corteolias.it