



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 | 2016-2017 |
| SCADENZA | 08/2018 |
| 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 0782 808274

info@corteolias.it www.corteolias.it



SCHEMA TECNICA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CORTE OLIAS



| | |
|----------------------------|--|
| 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 | Majorchina, Bosana, Semidana |
| 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 | Dal verde al giallo |
| DEGUSTAZIONE | Fresco ed elegante all'olfatto, ha un fruttato di media intensità, con sentori di oliva verde, cardo, carciofo ed erbe officinali. In bocca, alle sensazioni di fluidità e persistenza, si accompagnano prima quelle delicate del frutto, poi sopraggiunge l'aroma del carciofo seguito da un retrogusto con note armoniche di amaro e di piccante. |
| IMPIEGO | Particolarmente apprezzabile a crudo, nella valorizzazione dei piatti della cucina mediterranea e nella finitura dei piatti importanti |
| ANNATA OLEICOLA | 2016-2017 |
| SCADENZA | 08/2018 |
| 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 | <ul style="list-style-type: none">• Bottiglie da 0,25 L, in cartoni da 12 bottiglie Dimensioni e peso dei cartoni: mm 222x166x263; kg 7,3 circa• Bottiglie da 0,50 L, in cartoni da 6 bottiglie Dimensioni e peso dei cartoni: mm 202x134x314; kg 6,1 circa• Lattine da L 3,00, in cartoni da 2 latte; dimensioni e peso dei cartoni: mm 242x150x206; kg 6,0 circa |

Società Agricola Corte Olias s.s.

Vico V° Roma, 8 08030 Escolca CA ITALY

Tel./fax 0039 02 58303242 0782 807045 0782 808274

info@corteolias.it www.corteolias.it