



## SCHEDA TECNICA



### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR BOSANA

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>AZIENDA PRODUTTRICE</b> | Società Agricola Corte Olias s.s., Escolca CA Italy  |
| <b>ZONA DI PRODUZIONE</b>  | Regione Sardegna, Comuni di Escolca, Gergei  |
| <b>ALTITUDINE</b>          | 400 m s.l.m.   |
| <b>IMPIANTI OLIVETI</b>    | A bassa densità, 120 piante circa per ettaro   |
| <b>VARIETÀ</b>             | Bosana   |
| <b>PERIODO DI RACCOLTA</b> | Da metà ottobre a metà dicembre  |
| <b>SISTEMA DI RACCOLTA</b> | Manuale, con agevolatori e scuotitori meccanici  |
| <b>FRANGITURA</b>          | 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  |
| <b>STOCCAGGIO</b>          | L'olio viene conservato in serbatoi di acciaio inox mantenuti a bassa temperatura e in pressione di azoto  |
| <b>COLORE</b>              | Verde giallo   |
| <b>DEGUSTAZIONE</b>        | 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. |
| <b>IMPIEGO</b>             | Particolarmente apprezzabile a crudo nella valorizzazione dei piatti della cucina mediterranea e nella finitura dei piatti importanti  |
| <b>ANNATA OLEICOLA</b>     | 2017-2018  |
| <b>SCADENZA</b>            | 08/2019  |
| <b>QUALCHE AVVERTENZA</b>  | 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  |
| <b>CONFEZIONI</b>          | - Bottiglie da 0,50 L, in cartoni da 6 bottiglie;<br>dimensioni e peso dei cartoni: mm 202x134x314; kg 6,1 circa<br>- Bottiglie da 0,25 L, in cartoni da 12 bottiglie;<br>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

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>AZIENDA PRODUTTRICE</b> | Società Agricola Corte Olias s.s., Escolca CA Italy   |
| <b>ZONA DI PRODUZIONE</b>  | Regione Sardegna, Comuni di Escolca e Gergei  |
| <b>ALTITUDINE</b>          | 400 m s.l.m.  |
| <b>IMPIANTI OLIVETI</b>    | A bassa densità, 120 piante circa per ettaro  |
| <b>VARIETÀ</b>             | Majorchina  |
| <b>PERIODO DI RACCOLTA</b> | Da metà ottobre a metà dicembre   |
| <b>SISTEMA DI RACCOLTA</b> | Manuale, con agevolatori e scuotitori meccanici   |
| <b>FRANGITURA</b>          | 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   |
| <b>STOCCAGGIO</b>          | L'olio viene conservato in serbatoi di acciaio inox mantenuti a bassa temperatura e in pressione di azoto   |
| <b>COLORE</b>              | Verde giallo  |
| <b>DEGUSTAZIONE</b>        | 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. |
| <b>IMPIEGO</b>             | Particolarmente apprezzabile a crudo nella valorizzazione dei piatti della cucina mediterranea, specie di pesce dal sapore delicato, e nella finitura dei piatti importanti   |
| <b>ANNATA OLEICOLA</b>     | 2017-2018   |
| <b>SCADENZA</b>            | 08/2019   |
| <b>QUALCHE AVVERTENZA</b>  | 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                                |
| <b>CONFEZIONI</b>          | - Bottiglie da 0,50 L, in cartoni da 6 bottiglie;<br>dimensioni e peso dei cartoni: mm 202x134x314; kg 6,1 circa<br>- Bottiglie da 0,25 L, in cartoni da 12 bottiglie;<br>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