

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

*Le selezioni di Oli extravergini di oliva vengono prodotte dalle 1500 piante di proprietà.  
La brucatura avviene manualmente e le olive vengono portate al frantoio  
entro le 8 ore dalla raccolta.*

ZONA DI PRODUZIONE Comune di Jesi TERRENO Argilloso con buone percentuali di sabbie e ghiaia  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Alberello PIANTE TOTALI 1500 circa RESA PER PIANTA 15 Kg. circa  
RACCOLTA Brucatura a mano MOLITURA Entro le 8 ore ESTRAZIONE Metodo sinolea  
ACIDITÀ g/100g (come acido oleico) da 0,15 a 0,25 DELTA K 0,00  
POLIFENOLI TOTALI (mg/Kg come acido gallico) da 500 a 600 circa variabili con l'annata



## ROSCIOLA

CULTIVAR Rosciola in purezza  
NUMERO DI PEROSSIDI meq (ossigeno attivo/kg) 7 - 8  
COLORE Giallo dorato con riflessi verdi  
PROFUMO Complesso, odori di oliva,  
erbe officinali, pomodoro  
SAPORE Deciso nelle sue sensazioni vegetali,  
ampio ed elegante nel ricordo del pomodoro, chiude  
con brivido piccante ed erbaceo  
ABBINAMENTI Primi di media consistenza,  
zuppe di pesce e verdure crude

## LECCINO

CULTIVAR Leccino in purezza  
NUMERO DI PEROSSIDI meq (ossigeno attivo/kg) 6 - 7  
COLORE Verde con riflessi dorati  
PROFUMO Fresco ed erbaceo con richiami particolari  
di cardo ed erbe aromatiche  
SAPORE Media intensità con sensazioni vegetali,  
persistente piccante e composta espressione  
dell'amaro  
ABBINAMENTI Primi di leggera consistenza, pesce  
bollito e crudo