

“RACEMO” OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

Varietà Olive usate:

Frantoio	Dona all’olio una leggera tonalità fruttata e richiama la mandorla
Leccino	Pungente ed intenso
Moraiolo	Dona anch’esso un tono fruttato ed è di colore verde intenso

Caratteristiche:

- Coltivazione Biologica
- Tonalità fruttata delle olive è molto intensa
- L’ottima qualità delle olive è affinata dalla spremitura a freddo, che deve avvenire entro le 24H dalla raccolta.
- Le olive sono frante con un’antica macina in granito
- L’olio d’oliva extra-vergine dell’Olivella non è filtrato ma decantato naturalmente

L’Olio extravergine d’oliva “Racemo” è ottenuto esclusivamente dai frutti dell’oliveto dell’Azienda Agricola “L’Olivella”, dove sistemi tradizionali uniti a moderna tecnologia, consentono di ottenere un prodotto d’alta qualità.

L’oliveto dell’Olivella, costituito da 4.000 ulivi secolari situati ad un’altitudine di 300 metri, si trova in una terra incontaminata d’origine vulcanica situata alle pendici del Monte Tuscolo ed esposta ad una continua ventilazione.

Le olive raggiungono velocemente la maturazione grazie alla vicina presenza del Lago di Castel Gandolfo, che svolge una funzione di accumulatore termici durante il periodo invernale.

La ricchezza di potassio e fosforo, la presenza di calcio e magnesio e la povertà d’azoto ne fanno il luogo ideale per la produzione d’olio d’Oliva.