



Oleificio
SECCHI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "FRUTTATO"

"FRUITY" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "FRUTTATO"

Extravergine certificato "fruttato" da assaggiatori ufficiali viene prodotto secondo il metodo tradizionale.

Nel 2005 e nel 2009 è stato premiato al concorso Ercole Olivario per il suo gusto caratteristico tipico delle olive della varietà bosana.

È indicato per i consumatori che ricercano un olio particolarmente pregiato, dalle preziose caratteristiche di gusto e aroma.

"FRUITY" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Certified "fruity taste" in official panel test is made using the traditional method, with the olives from the first autumn harvests. It has been awarded prizes in the 2005 and 2009 Ercole Olivario competition for its characteristic flavour, typical of the olives of the Bosana variety.

SCHEDA TECNICA

Altitudine media degli oliveti:	150 / 300 mt. sul livello del mare
Acidità libera (% acido oleico):	inferiore allo 0,4
Numero perossidi:	inferiore a 10
Colore dell'olio:	verde
Profumo dell'olio:	di olive fresche
Sapore dell'olio:	fruttato medio
Gusto:	fresco, mediamente piccante e amaro, con retrogusto che ricorda il carciofo
Varietà olive utilizzate:	prevalentemente Bosana
Periodo raccolta olive:	novembre-dicembre
Luoghi di raccolta:	100% Italia
Stato maturazione olive:	verdi o al massimo invaiate al 50 %
Metodo di raccolta:	meccanica
Metodo di mulitura:	ciclo continuo

TECHNICAL INFORMATION SHEET

Mean olive grove altitude:	150/300 m above sea level
Free acidity (% oleic acid):	less than 0.4
Peroxide value:	less than 10
Oil colour:	green
Oil scent:	fresh olives
Oil flavour:	medium fruity
Flavour:	fresh, moderately spicy and bitter, with an aftertaste reminiscent of artichokes
Olive cultivar used:	predominantly Bosana
Olive harvesting period:	November-December
Harvest locations:	100% Italy
Olive ripeness:	green or at most 50% darkened
Harvesting method:	mechanical
Milling method:	continuous cycle