

Negutta®

Olio Extra Vergine di Oliva



DOF

DA OLIVE FRANTOIO
Monovarietale Frantoio

Olio Extra
Vergine di Oliva
Negutta®

Profilo Agronomico

- ◆ **Zona di produzione olive:** comune di Flumeri, località San Pietro
- ◆ **Altitudine degli oliveti:** 480/510 metri s.l.m.
- ◆ **Cultivar:** 100% FRANTOIO
- ◆ **Metodo di coltivazione:** tradizionale dell'Irpinia
- ◆ **Periodo di raccolta:** durante la fase dell'invaiaitura: dal 30 ottobre al 05 novembre
- ◆ **Sistema di raccolta:** brucatura con agevolatori pneumatici

Estrazione dell'olio

- ◆ **Luogo di estrazione:** Flumeri — Frantoio Taverna Setteventi
- ◆ **Frangitura:** sistema a ciclo continuo
- ◆ **Estrazione:** a freddo e senza alcuna aggiunta di acqua di processo
- ◆ **Resa media:** 16% (16kg di olio/100 Kg di olive)
- ◆ **Decantazione:** naturale in silos di acciaio con coperchio provvisto di camera d'aria. Non filtrato
- ◆ **Stoccaggio:** in locale adibito privo di luce ed a temperatura controllata: 14/18°C
- ◆ **Acidità:** < 0,5 (Reg. CEE 2568/91 Olio extravergine di oliva limite massimo 0,8)
- ◆ **Numero di Perossidi:** < 10 (meq. O₂/Kg. di olio) (Reg. CEE 2568/91 Olio extravergine di oliva limite massimo 20)

Profilo organolettico

- ◆ **Aspetto:** particolarmente limpido con una velatura molto lieve
- ◆ **Colore:** giallognolo con riflessi verdi
- ◆ **Profumo:** fruttato di oliva verde medio, erbaceo che ricorda l'erba appena sfalciata con chiari sentori di mela
- ◆ **Sapore:** fruttato di intensità medio - leggera con grande equilibrio nelle caratteristiche gustative ed in particolare delle note amaro e piccante e buona persistenza dell'aroma caratteristico di oliva verde

Gastronomia

- ◆ **Utilizzo in cucina:** ottimo nell'esaltare molte preparazioni classiche della cucina italiana, ideale a crudo su pietanze dai toni delicati di cui non altera il sapore, molto indicato su zuppe di cereali e di legumi, carpacci di carne, pesce e carni bianche alla griglia ed ortaggi in insalata

Packing

- ◆ **Bottiglia:** 0,50 L
- ◆ **Confezione:** bottiglia di vetro scuro tipo "marasca" con tappo a vite in alluminio con salvagoccia. Sigillo a capsula termoretraibile
- ◆ **Imballaggio:** tipo cartone da 12 bottiglie; peso 12,7 Kg; dimensioni (cm) H 30 x P 23 x L 24

Riconoscimenti

Catalogo Oli Monovarietali
Edagricole Editore
Selezionato nelle annate
2006-2007-2008
2009-2010

Guida agli Extravergini
Slow Food Editore 2010
Selezionato con DUE OLIVE

Premio Tricolle 2007
Città di Ariano Irpino
1° Classificato
Categoria Fruttati Leggeri

Premio Tricolle 2005
Città di Ariano Irpino
1° Classificato
Categoria Fruttati Medi

Premio Tricolle 2003
Città di Ariano Irpino
3° Classificato
Categoria Fruttati Intensi



OLIO NEGUTTA
Azienda Agricola "Tre Torri"
c/da Tre Torri, snc – 83040 Flumeri (AV)

Tel. +39 0825 474004
Fax. +39 0825 443656
Cell. +39 339 3149578

e-mail: negutta@libero.it
web: www.negutta.it
P. Iva 0032 1230 641