

Negutta®

Olio Extra Vergine di Oliva



DOI

DA OLIVE IRPINE

Monovarietale Ogliarola

Profilo Agronomico

- ◆ **Zona di produzione olive:** comune di Flumeri, località Negutta
- ◆ **Altitudine degli oliveti:** 535/540 metri s.l.m.
- ◆ **Cultivar:** 100% OGLIAROLA DI AVELLINO (varietà autoctona tipica locale e presente solo in Irpinia)
- ◆ **Metodo di coltivazione:** tradizionale dell'Irpinia
- ◆ **Periodo di raccolta:** durante la fase dell'invaiaitura: dal 25 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:** 18% (18 kg di olio per 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:** chiaro con presenza di una lieve velatura
- ◆ **Colore:** giallo dorato con evidenti riflessi verdi
- ◆ **Profumo:** fruttato di oliva verde medio - leggero, tendenzialmente verde di foglia di olivo, con sentore di mandorla fresca, mela e altra frutta matura, banana
- ◆ **Sapore:** equilibrio nelle sensazioni gustative ed in particolare delle note amaro e piccante, il finale in bocca è dolce e presenta una notevole persistenza della nota di mandorla

Gastronomia

- ◆ **Utilizzo in cucina:** eccezionale in cucina poiché per le caratteristiche presentate è un olio da tutto pasto, ideale a crudo su antipasti freddi, insalate di pasta, formaggi freschi, pesci in umido o marinati, vellutate di verdure, piatti a base di crostacei, pinzimoni

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

Olio Extra
Vergine di Oliva
Negutta[®]

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