

Negutta®

Olio Extra Vergine di Oliva



DOR

DA OLIVE RAVECE
Monovarietale Ravece

Olio Extra
Vergine di Oliva
Negutta®

Profilo Agronomico

- ◆ **Zona di produzione olive:** comune di Flumeri, località Fontana Indirizzo
- ◆ **Altitudine degli oliveti:** 559/593 metri s.l.m.
- ◆ **Cultivar:** 100% RAVECE (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 10 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 / 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 organoleptico

- ◆ **Aspetto:** limpido con leggera velatura
- ◆ **Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli
- ◆ **Profumo:** fruttato di oliva verde medio, erbaceo con chiari sentori di pomodoro verde e carciofo
- ◆ **Sapore:** fruttato di intensità media, inizialmente dolce con buon equilibrio nelle caratteristiche gustative ed in particolare delle note amaro e piccante e notevole persistenza dell'aroma caratteristico di pomodoro verde.

Gastronomia

- ◆ **Utilizzo in cucina:** eccezionale nella cucina italiana, ideale a crudo su qualunque pietanza dai sapori forti, molto indicato su zuppe rustiche, verdure grigliate, legumi, bruschette, insalate ed arrosti di carni rosse. Il profilo olfattivo complesso potrebbero farlo diventare un ottimo esaltatore dei sapori della pizza.

Packing

- ◆ **Bottiglia:** 0,50 L
- ◆ **Confezione:** bottiglia di vetro scuro tipo "marasca" con tappo a vite in alluminio con salvagocchia. 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