TENUTA
SAN VITO

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

TENUTA
SAN VITO

Olio Extra Vergine di Oliva

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva prima spremi tura a freddo da agricoltura biologica.

Raccolta: La raccolta manuale delle olive avviene al momento della raggiunta maturazione ottimale.

Frangitura: La prima operazione del processo di frangitura è il lavaggio, le olive passano attraverso una macchina lavatrice che consente anche la loro separazione dalle foglie residue. Successivamente attraverso una coclea passano al frangitore che le sminuzza in piccole parti per poi farle cadere nelle vasche di gramolazione.

Gramolazione: La pasta di olive viene amalgamata all'interno di vasche di gramolazione mantenendo la temperatura intorno ai ventisette gradi centigradi per circa trenta minuti.

Estrazione: Alla fine del processo di gramolazione la pasta di olive, grazie ad un estrattore centrifugo detto "decanter" viene separata nelle sue tre componenti, olio, acqua e sansa. L'acqua e la sansa vengono espulse all'esterno, mentre la parte oleosa ed una piccola quantità di acqua passano in un separatore centrifugo verticale detto "separatore" il quale divide definitivamente il mosto oleoso (acqua e olio) in acqua e olio puro.

Caratteristiche organolettiche: Profumi fruttati con retrogusto piccante, sapore leggero, mantiene tutta la sua fragranza nella bottiglia come appena franto, rispecchia e restituisce i profumi ed i sapori della terre su cui nasce sulle Colline di Firenze.

Tenuta San Vito - Via San Vito, 59 • 50056 Montelupo Fiorentino (Fi) Italia - Tel. +39 057151411 - sanvito@san-vito.com www.san-vito.com