



SAN FELICE

Il Velato

Olio Extra Vergine di Oliva 2021



Note di Degustazione e Abbinamenti

Nato per soddisfare i palati amanti delle note erbacee e amarognole dell'olio nuovo, Il Velato viene messo in commercio pochi giorni dopo la raccolta. A crudo su verdure e carni grigliate, bruschetta, zuppe di legumi.

Area Produzione

Oliveti di San Felice (Castelnuovo Berardenga, Siena) a 350/400 m. (slm)

Piante d'Olivo

16.000 di cui 5.400 in oliveto specializzato

Varietà

Frantoio 50%
Moraiolo 25%
Leccino 25%

Raccolta, Frangitura, Estrazione

La raccolta ha luogo dall'1 al 30 novembre ed è eseguita manualmente, mediante pettinatura delle fronde con i tradizionali «rastrelli»; il processo di frangitura avviene entro la giornata della raccolta attraverso un procedimento meccanico a martelli; segue l'estrazione per mezzo di centrifuga di lavorazione delle paste a bassa temperatura.

Conservazione

L'olio, dopo qualche giorno di decantazione in piccoli contenitori da 10 HI in acciaio inox, viene imbottigliato e posto in commercio.

Acidità

0,24%

Perossidi

5,1 meqO₂/Kg

Formato

