



TENUTA
SAN VITO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CERTIFICATO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



Nome Olio Extra Vergine di Oliva prima spremitura 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.