



TENUTA  
SAN VITO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ERSTER VORLAUF KALTGEPRESST AUS BIOLOGISCHEM ANBAU



**Name** Olio extra vergine di Oliva erster Vorlauf kaltgepresst aus biologischem Anbau

**Ernte** Zum Zeitpunkt der optimalen Reife der Oliven

**Ölgewinnung** Der erste Prozess der Ölgewinnung ist die Waschung, die Oliven durchlaufen eine Trommel in der die Blätter entfernt werden. Anschliessend über eine Förderschnecke wo sie zu Brei gemahlen werden zur "Gramolazione".

**Gramolazione** Der Olivenbrei wird gleichmäßig in den Behältern gerührt, die Temperatur bleibt dabei konstant für ca dreißig Minuten bei 27 Grad Celsius.

**Pressung** Am Ende der Gramolazione wird die Masse in einen Decanter gegeben, eine Zentrifuge ,die die 3 Bestandteile Öl, Wasser und Sansa (Treater) trennt. Das Wasser und der trester werden entsorgt ,der Ölanteil mit sehr wenig Wasser wird in einem Separator mit Zentrifuge entgültig in Wasser und reines Olivenöl getrennt.

**OGeschmackseigenschaften** Fruchtiger Duft mit pikantem Nachgeschmack, leichter Geschmack, behält seinen Duft in der Flasche wie frisch gepresstes Öl. Spiegelt die Düfte und den Geschmack der Gegend in der es gewachsen ist wieder.