

Anfitrite

Multicultivar Delicato



IL CICLO PRODUTTIVO

Anfitrite è un olio multicultivar, **fruttato leggero**, che nasce dalla sapiente unione di quattro varietà: Frantoio, Cima di Melfi, Pecholine e Nociara, raccolte manualmente in anticipo di maturazione e frante ad arte dal nostro Mastro Oleario entro 6/8 ore dopo la raccolta. Ogni fase della produzione è curata in ogni suo dettaglio sia in oliveto che in frantoio, per preservare il più a lungo possibile i profumi ed i sapori.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

In cucina si presta ad un uso decisamente versatile. Particolarmente indicato per condire pesce, carpacci, tartare, crostacei sia crudi che cotti e insalate di verdura o frutta. Da utilizzare anche come ingrediente per piatti dal gusto delicato.

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco (15/18°C) al riparo dalla luce e da fonti di calore.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

18 mesi dalla data di confezionamento.

CONFEZIONI

Bottiglia in vetro da 50 ml, 200 ml e 500 ml con versatore anti-riempimento ed antieffrazione.

CLASSIFICAZIONE

Olio extravergine di oliva, 100% ITALIANO, estratto a freddo.

PROVENIENZA

Esclusivamente dalle olive della nostra Azienda Agricola.

CULTIVAR / VARIETÀ

Frantoio, Cima di Melfi, Pecholine e Nociara.

ZONA DI PRODUZIONE

Murgia Tarantina.

TIPOLOGIA DI TERRENI

Collinare di medio impasto con scheletro, pH sub alcalino, composizione chimico-mineralogica ottimale.

ALTIMETRIA

Da 230 a 290 metri s.l.m.

OLIVETI

Allevati a vaso policonico, con una densità di 330 piante per ettaro, buona ventilazione.

CLIMA

Inverni miti, primavera ed estati tendenzialmente asciutte e prolungate.

RACCOLTA

Brucatura a mano e meccanica, eseguita dalla prima decade di Ottobre fino alla terza settimana di Novembre.

METODO DI ESTRAZIONE

Con impianto a ciclo continuo a 3 fasi con risparmio d'acqua e temperatura di circa 20 °C (±2°C).

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

In cassoni di una capienza di 250 kg forati per favorire l'aerazione delle olive.

STOCCAGGIO/CONSERVAZIONE

Silos di acciaio inox con temperatura controllata e copertura dello spazio di testa con azoto.

PROFILO SENSORIALE

COLORE: giallo dorato tenue.

ODORE: al naso si rileva subito complesso, con sentori medi di olive colte verdi, subito seguite da chiari rimandi al pomodoro verde, erbe aromatiche e verdure, con note floreali evidenti e piacevoli.

SAPORE: in bocca avvolge per l'elevata fluidità e per le dolci sensazioni che rimandano al thè verde. Le note amare e piccanti, ben evidenti, lasciano trasparire ricordi di mandorla, cicoria e peperoncino. Sul finale noce fresca e frutti maturi che ne rafforzano il profilo gustativo.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

ACIDITÀ:

acidità massima totale espressa in % di acido oleico 0,17. (acidità massima consentita 0,80).

NUMERO DI PEROSSIDI:

7 +/- 0,2 meq O₂/Kg olio (massimo consentito 20).

ALCHIL ESTERI:

3 mg/Kg su un massimo consentito di 35 mg/Kg.

BIOFENOLI:

pari a 456 mg/Kg.

VALUTAZIONE DEL PANEL TEST:

assenza del difetto e mediana del fruttato tra 3,4 e 3,8.