

Helios

Monocultivar Vivace



IL CICLO PRODUTTIVO

Helios è un olio monocultivar, **fruttato medio**, che nasce da un'unica potente oliva: l'Ogliarola Salentina da ulivi millenari, raccolta meccanicamente e in anticipo di maturazione e franta 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 carni bianche, insaporire piatti a base di verdure crude, cotte o al vapore e zuppe di pesce. Da utilizzare anche nella preparazione di dolci da forno soffici e gelati artigianali gustosi.

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 500 ml con versatore antirimpimento ed antieffrazione.

CLASSIFICAZIONE

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

PROVENIENZA

Esclusivamente dalle olive della nostra Azienda Agricola.

CULTIVAR / VARIETÀ

Ogliarola salentina da ulivi millenari.

ZONA DI PRODUZIONE

Tavoliere salentino.

TIPOLOGIA DI TERRENI

Terreno pianeggiante con poderosi strati di terra rossa. Pianura carsica, pH sub alcalino, composizione chimico-mineralogica ottimale.

ALTIMETRIA

Da 100 a 250 metri s.l.m.

OLIVETI

Oliveti monumentali recuperati e rigenerati.

CLIMA

Clima mediterraneo, con temperature miti d'inverno e calde d'estate.

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 carico.

ODORE: al naso, avvolge per il sentore di fruttato che ricorda le olive colte totalmente verdi. A seguire apprezzabili note vegetali verdi e mature, tra le quali si riconosce la frutta acerba (banana, l'erba, la mandorla fresca ed il pomodoro maturo)

SAPORE: dolce in apertura, in bocca è molto fluido e scorrevole. A seguire intensi e persistenti stimoli piccanti di pepe verde e nero ed amari di ravanello e mandorla. Sul finale godibili rimandi al pinolo fresco.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

ACIDITÀ:

acidità massima totale espressa in % di acido oleico 0,16. (acidità massima consentita 0,80).

NUMERO DI PEROSSIDI:

10 +/- 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 395 mg/Kg.

VALUTAZIONE DEL PANEL TEST:

assenza del difetto e mediana del fruttato tra 3,7 e 4,8.