

# Rea

## Multicultivar Deciso



### IL CICLO PRODUTTIVO

**Rea** è un olio multicultivar, **fruttato intenso**, che nasce dalla sapiente unione di due varietà: Coratina e Nociera, 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 carni rosse sia crude che cotte, legumi, cereali, zuppe e verdure crude o cotte. Da utilizzare anche come ingrediente per piatti dal gusto deciso.

### 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 antirimpimento ed antieffrazione.

### CLASSIFICAZIONE

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

### PROVENIENZA

Esclusivamente dalle olive della nostra Azienda Agricola.

### CULTIVAR / VARIETÀ

Coratina e Nociera.

### 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 poli conico, con una densità di 330 piante per ettaro, buona ventilazione.

### CLIMA

Inverni miti, primavere 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:** nuance giallo dorate completate da sfumature verdi.

**ODORE:** deciso ed intenso all'olfatto, si riconoscono nettamente le olive colte completamente verdi, con chiari rimandi alla mandorla fresca. Il profumo è erbaceo ricco di erbe officinali, carciofo e frutti acerbi.

**SAPORE:** al gusto è poco dolce, ben strutturato con armoniche note gustative amare di cicoria e cardo selvatico, completato da potenti stimolazioni piccanti di peperoncino e rucola. Molto fluido, nel finale si viene avvolti dalla piacevole stimolazione gustativa tipica della mandorla amara.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

#### ACIDITÀ:

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

#### NUMERO DI PEROSSIDI:

6,2 +/- 0,2 meq O<sub>2</sub>/Kg olio (massimo consentito 20).

#### ALCHIL ESTERI:

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

#### BIOFENOLI:

pari a 587 mg/Kg.

#### VALUTAZIONE DEL PANEL TEST:

assenza del difetto e mediana del fruttato tra 6,6 e 7,5.