



. SAN PASQUALE .

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

SASSARI



MADRE TERRA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

Quest'olio è ottenuto da olive della varietà «BOSANA» in regime di agricoltura biologica, da piante secolari situate su terreni calcarei, in zona collinare particolarmente ventilata, a poca distanza dal mare.

L'esposizione ai venti marini conferisce al nostro olio sentori unici, arricchendolo di sapidità. Con la linea Madre Terra abbiamo voluto dare al nostro olio l'importanza che tanta passione, sacrifici e dedizione meritano, studiando una confezione che aggiunge valore alla bontà, rendendo la bottiglia di Madre Terra un regalo prestigioso da portare a casa di amici o da servire sulla nostra tavola.

CLASSIFICAZIONE

Olio extravergine d'oliva, DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

VARIETÀ

BOSANA 100%

ORIGINE

Italiana

LUOGO DI PRODUZIONE

Provincia di Sassari - Nord ovest Sardegna

SUOLO E ALTITUDINE

Sabbioso in parte calcareo

Giacitura collinare media - 100M slm

CLIMA

MEDITERRANEO

TIPOLOGIA IMPIANTO - ALLEVAMENTO - ETÀ MEDIA ULIVI

Impianto specializzato, allevamento vaso aperto, sesto 7x7, età media degli ulivi oltre due secoli.

EPOCA E MODALITÀ DI RACCOLTA

Dalla seconda decade di ottobre alla terza decade di novembre.

Raccolta con mezzi meccanici direttamente dalla pianta.

PROCESSO DI TRASFORMAZIONE

Frangitura entro 12h dalla raccolta, Sistema di estrazione a ciclo continuo 2 FASI e mezzo a freddo

CARATTERISTICHE

Olio monovarietale da olive bosana, prodotto dalla seconda decade di ottobre alla terza decade di novembre.

ALL'OCCHIO: colore verde smeraldo.

ALL'OLFATTO: dominano le note erbacee.

AL PALATO: il gusto è piccante e amaro, deciso e persistente, con sentori di carciofo e cardo.

CERTIFICAZIONI

Biologico

ABBINAMENTI

Insalate, Antipasti di mare, Crostacei

Umidi di pesce e carni pregiate.

FORMATI

Vetro 0,25 - 0,50 - 0,75 L.

Latta 0,10 - 0,25 - 0,50 - 5 L.



SAN PASQUALE

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

SASSARI



MADRE TERRA

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

This oil is obtained from "BOSANA" olives from organic farming, by centuries-old plants situated on calcareous soil, located in a hilly area particularly airy, close to the sea. The exposure to the sea winds gives our oil unique scents, enriching it with flavour. With Madre Terra line we wanted to give our oil the importance that lot of passion, sacrifices and dedication deserves, studying a package that adds value to goodness, making the Madre Terra's bottle a prestigious gift to bring at friends' house or to serve on our table.

CLASSIFICATION

Extra virgin olive oil, from ORGANIC FARMING

VARIETY

BOSANA 100%

ORIGIN

ITALIAN 100%

PRODUCTION PLACE

PROVINCE OF SASSARI - NORTH WEST SARDINIA

SOIL AND ALTITUDE OF OLIVE GROVE

SANDY PARTLY CALCAREOUS/AVERAGE HILLY TERRAIN
100 M ABOVE SEA LEVEL

CLIMATE

MEDITERRANEAN

PLANT TYPOLOGY - BREEDING - AGE

SPECIALIZED PLANT, OPEN VASE BREEDING, SIXTH 7X7 M,
AVERAGE AGE OF THE OLIVE TREES TWO CENTURIES

PERIOD AND HARVESTING

FROM THE SECOND DECADE OF OCTOBER TO THE
THIRD DECADE OF NOVEMBER
MECHANICAL HARVESTING DIRECTLY FROM THE PLANT

TRANSFORMATION PROCESS

CRUSHING WITHIN 12 HOURS OF HARVESTING,
CYCLE EXTRACTION SYSTEM 2-PHASE AND HALF CONTINUOUS COLD

FEATURES

MONOVARIETAL BOSANA OLIVE OIL, PRODUCED FROM
THE SECOND DECADE OF OCTOBER TO THE THIRD
DECADE OF NOVEMBER

TO THE EYE: EMERALD GREEN COLOUR

ON THE NOSE: DOMINANT HERBACEOUS NOTES

ON THE PALATE: THE TASTE IS SPICY AND BITTER,
STRONG AND PERSISTENT, WITH SCENT OF CARDOON
AND ARTICHOKE

CERTIFICATION

BIOLOGICAL

PAIRINGS

SALADS, SEAFOOD APPETIZERS, CRUSTACEANS,
FISH STEWS AND FINE MEATS

FORMATS

GLASS: 0,25 - 0,50 - 0,75 ML

CAN: 0,10 - 0,25 - 0,50 ML - 5lt