



. SAN PASQUALE .

OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA

SASSARI

# SAN PASQUALE BIO

## OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

L'Olio Extra Vergine di Oliva San Pasquale è ottenuto da piante in regime di agricoltura biologica, mediante spremitura a freddo di olive appena raccolte dall'albero, nei nostri oliveti secolari. È un olio di qualità elevata caratterizzato da un fruttato elegante di media entità con un profumo fresco che ricorda il frutto da cui proviene. È un olio particolarmente indicato per condire a crudo le pietanze tipiche della cucina mediterranea, profumo intenso di olive fresche, gusto amabile, colore verde ambrato.

### CLASSIFICAZIONE

Olio extravergine di 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

Novembre e prima decade di dicembre.  
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 nel mese di novembre e prima decade di dicembre.

**All'occhio:** colore verde ambrato, più o meno intenso.

**All'olfatto:** dominano le note erbacee.

**Al palato:** il gusto è equilibrato, mediamente piccante e amaro con sentori di cardo e carciofo.

### CERTIFICAZIONI

Biologico

**ACIDITÀ IN ACIDO OLEICO/ NUMERO DI PEROSSIDI/ VITAMINA E**  
0,24% / 5,4 / 19.14

### ABBINAMENTI

Insalate, antipasti di mare, crostacei e umidi di pesce

### FORMATI

Vetro 0,50 - 0,75 L.

