



Anfitrite

Olio Extra Vergine di Oliva fruttato leggero - multicultivar

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 0,20.
(acidità massima consentita 0,80).

numero di perossidi

9,8 +/- 0,2 meq O₂/Kg olio (massimo consentito 20).

alchil esteri

8 +/- 0,2 meq O₂/Kg olio (massimo consentito 20).

biofenoli

pari a 855 mg/Kg.

valutazione del panel test

assenza del difetto; mediana del fruttato 3; mediana dell'amaro 3,3; mediana del piccante 3,5.

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. Da utilizzare anche come ingrediente per piatti dal gusto delicato.

CONFEZIONI

Bottiglia in vetro da 50 ml, 200 ml e 500 ml, disponibile con versatore antirabbocco e salvagoccia. Bag in tube da 3L in cartone con sacca sottovuoto doppio strato e rubinetto Vitop.

CONSERVAZIONE

In ambiente fresco (15/18°C) al riparo dalla luce e da fonti di calore. Il termine massimo di conservazione è di 18 mesi dalla data di confezionamento.

CLASSIFICAZIONE

Olio extravergine di oliva, 100% ITALIANO, estratto a freddo. Anfitrite è un olio multicultivar, fruttato leggero.

CULTIVAR

Frantoiana, Nociera, Coratina e Peranzana. Provenienti esclusivamente dalle olive dell'Azienda Agricola Pujje sita nella Murgia Tarantina (Palagianello - TA - Puglia).

IL CICLO PRODUTTIVO

Olive raccolte manualmente in anticipo di maturazione e frante singolarmente 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.

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, 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. Le Olive vengono trasportate in frantoio in cassoni di una capienza di 250 kg forati per favorire l'aerazione delle olive.

METODO DI ESTRAZIONE

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

STOCCAGGIO

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