



La Maliosa CALETRA

Olio Extra Vergine d'Oliva

VARIETÀ LECCINO – Raccolta 2025

Note Olfattive

Fruttato, con note di oliva fresca appena colta; note di carciofo ed erba tagliata.



IT-BIO-014

Agricoltura Italia



Federazione Italiana

Olivicoltori Indipendenti



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE

PRODUZIONE INTEGRATA



Tipo di terreno

Altitudine 300 m s.l.m., collina interna. Terreno di medio impasto tendenzialmente argilloso. Tessitura: Limo 30%, Argilla 35%, Sabbia 35%.

Varietà

Leccino.

Forma di allevamento

Vaso policonico

Tipo di estrazione

A freddo (T max. 26°C) in frantoi a ciclo continuo, con filtrazione in linea.

Piante

650. Età delle piante: 15 anni.

Tipo di allevamento

Specializzato, da agricoltura biologica e rigenerativa a ciclo chiuso.

Metodo di raccolta

Manuale e con agevolatori, le olive sono poste in cassette areate tenute all'ombra fino al trasporto in frantoi ogni sera, per preservarne l'integrità.

Periodo di raccolta Ottobre nel momento di maturità ottimale.

Analisi Chimiche

Valore Rilevato

Acidità (in acido oleico)

0,3

Parametri Qualitativi

Polifenoli totali

Valore Rilevato

414

Esempi Di Abbinamento Gastronomico

Zuppe Ideale su zuppe vellutate di ceci e lenticchie/zucca.

Bruschette Bruschetta semplice o al pomodoro.

Carne Adatto a tutte le carni alla brace, in particolare alla Fiorentina e maiale ai ferri. Anche cacciagione e carpaccio di Chianina. Ideale su carni bianche speziate quali agnello, capretto e maiale.

Conservazione prima dell'imbottigliamento

In recipienti di acciaio inox in locali idonei con temperatura controllata tra 14°C e 16°C.

Conservazione sotto azoto per mantenere intatta nel tempo l'alta qualità dell'olio.

Conservazione suggerita

Tenere al riparo dalla luce e da fonti di calore per mantenere la qualità dell'olio.

