



# La Maliosa CALETRA

## Olio Extra Vergine d'Oлива

### VARIETÀ LECCINO – Raccolta 2025

#### Note Olfattive

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

#### Note Gustative

Note erbacee, soprattutto di carciofo, con finale gradevole amaro e piccante non eccessivo.

#### Armonia Olfatto Gustativa

Equilibrato (indice di olive raccolte a giusto grado di maturazione).

#### 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 frantoio 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 frantoio 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.



IT-BIO-014  
Agricoltura Italia



Federazione Italiana  
Olivicoltori Indipendenti



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



CERTIFICAZIONI  
BIOLOGICO  
REG. UE 2018/848

