



SAIO

ASSISI

SAIO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Varietà di olivo: Frantoio, Leccino, Moraiolo
Oliveti: ubicati nelle migliori zone di produzione del comune di Assisi
Sesto di impianto: (6,00 x 3,00)
Sistema di allevamento: monocono
Età media delle piante: 12 anni
Tipologia terreno: ghiaioso-arenario
Gestione: inerbimento totale
Altitudine: 200-300 s.l.m
Epoca di raccolta: dal 25 di ottobre fino al 15 novembre
Resa olive: 50 ql/Ha
Olio: 600 lt/Ha
Frangitura: pieralisi doppia griglia
Gramolatura: 40 minuti in doppia vasca
Estrazione: a freddo con decanter a due fasi
Decantazione: statica prima dell'imbottigliamento per conferire limpidezza
Imbottigliamento: ad iniziare dal Gennaio successivo alla raccolta
Packaging: bottiglie da 0,50 lt
Produzione: 5000 bottiglie
Colore: giallo con riflessi verdi
Profumo: fine, gradevole nelle note di carciofo, erba tagliata e mela
Sapore: dolce, giustamente piccante, armonico e di grande equilibrio
Abbinamento: ideale per tutti i condimenti a crudo compresi gli antipasti delicati di pesce e le verdure grigliate
Conservazione: in luogo fresco lontano da fonti di luce e di calore