



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIODINAMICA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM BIODYNAMIC FARMING

|                        |                                                                                                                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PAESE DI ORIGINE:      | Italia ABRUZZO                                                                                                                                |
| PRODUTTORE:            | Antica Tenuta Pietramore s.s.                                                                                                                 |
| ADDITIVI:              | Nessuno                                                                                                                                       |
| STOCCAGGIO:            | Buio, asciutto a temperature costante e controllata, in contenitori di acciaio inox con assenza di aria per evitare l'ossidazione             |
| OLIVAGGIO:             | Varietà autoctona                                                                                                                             |
| COLORE:                | Dorato con riflessi verdognoli                                                                                                                |
| RACCOLTA:              | Raccolta a mano                                                                                                                               |
| FRANGITURA:            | Tradizionale a freddo                                                                                                                         |
| PROFILO SENSORIALE:    | Classificabile come fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro di intensità medio – leggera |
| CONTAMINANTI:          | Nessuno                                                                                                                                       |
| ENTE CERTIFICATORE:    | Demeter                                                                                                                                       |
| PROCESSO DI OLEAZIONE: | Curato nei particolari e rapido (entro 4 ore)                                                                                                 |
| CONSISTENZA:           | Fluida, non filtrata                                                                                                                          |
| SERBEVOLE:             | Min. 20 minuti                                                                                                                                |
| TRACCIABILITÀ:         | Ogni confezione contiene lotto produzione                                                                                                     |
| IMBALLAGGIO:           | Bottiglia da 0,5 lt.                                                                                                                          |

|                            |                                                                                                                                     |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>COUNTRY OF ORIGIN:</i>  | <i>Italy ABRUZZO</i>                                                                                                                |
| <i>PRODUCER:</i>           | <i>Antica Tenuta Pietramore s.s.</i>                                                                                                |
| <i>ADDITIVES:</i>          | <i>None</i>                                                                                                                         |
| <i>STORAGE:</i>            | <i>In a dark dry place at a constant and controlled temperature, in airtight stainless steel containers to prevent oxidation</i>    |
| <i>CULTIVAR:</i>           | <i>Autochthonous variety</i>                                                                                                        |
| <i>COLOUR:</i>             | <i>Golden with greenish highlights</i>                                                                                              |
| <i>HARVEST:</i>            | <i>Harvested by hand</i>                                                                                                            |
| <i>PRESSING:</i>           | <i>Traditional Cold pressed</i>                                                                                                     |
| <i>SENSORY PROFILE:</i>    | <i>Classifiable as medium fruity, green, with hints of almond and artichoke. Spicy and bitter notes of medium intensity – light</i> |
| <i>CONTAMINANTS:</i>       | <i>None</i>                                                                                                                         |
| <i>CERTIFYING BODY:</i>    | <i>Demeter</i>                                                                                                                      |
| <i>OIL MAKING PROCESS:</i> | <i>With attention to detail and quick (within 4 hours)</i>                                                                          |
| <i>CONSISTENCY:</i>        | <i>Fluid, not filtered</i>                                                                                                          |
| <i>PRESERVABILITY:</i>     | <i>Min. 20 minutes</i>                                                                                                              |
| <i>TRACEABILITY:</i>       | <i>Each bottle shows the production batch</i>                                                                                       |
| <i>PACKAGING:</i>          | <i>0.5 lt. bottle</i>                                                                                                               |