

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - Multivarietale -

Origine del nome : Dal latino proximus ; sign: prossimo, più vicino, successivo.
Collocazione oliveti : Nei comuni di Gargnano sulla costa occidentale del Lago di Garda e Cavriana sulle colline moreniche a sud del Lago.
Altezza s.l.m. : 60 e 250 m.
Varietà delle olive : Varietà miste
Sistema di allevamento : Tradizionale ed impianto super intensivo.
Periodo di raccolta : Primi novembre - metà novembre.
Metodo di raccolta : Brucatura manuale con abbacchiatore
mediante l'uso di scalino e teli stesi a terra.
Conferimento : Entro 24 ore dalla raccolta, mediante cassette aerate.
Ciclo di produzione: Continuo con estrazione a freddo
(temp < 27° C).

Colore : Giallo con tenui riflessi verdi.
Profumo: Delicato ed elegante, con note erbacee e di mandorla fresca.
Gusto : Elegante, con ritorni vegetali. Piacevolmente amaro, con finale dolce ed equilibrato.

Dati analitici medi : Acidità : 0,20 - 0,30 %
Perossidi : 6,0 - 8,0 meq di O₂/kg
Polifenoli tot. 450 – 500 mg/kg

