



AZIENDA AGRICOLA
I SERGENTI
REGGELLO - FIRENZE

IL TRADIZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO



Zona di Produzione	Reggello Firenze
Altimetria	360 m s.l.m.
Forma di allevamento	Vaso classico
Cultivar	Frantoio, Moraiolo, Leccino
Gestione del Suolo	Inerbimento con sovescio
Epoca di Raccolta	Ottobre Novembre
Sistema di Raccolta	Manuale con agevolatori
Tempo di lavorazione	Massimo 4 ore tra raccolta e frangitura
Tipo di Molitura	Frangitore meccanico a martelli con gramole orizzontali in assenza di ossigeno
Tipo di Estrazione	Decantazione
Filtraggio	A cartoni immediatamente al momento dell'estrazione
Imbottigliamento	In azienda
Acidità	0,10/ 0,20 % (grammi acido oleico/100gr)
Perossidi	Compresi tra 4 e 6 meqO2/kg
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	
Profumo	Fruttato medio intenso con note di mandorla fresca, erba tagliata e sentori di carciofo
Gusto	Equilibrato, in bocca fresco e pulito, con note medio-intense di amaro e piccante
Colore	Verde intenso con leggeri riflessi dorati
<i>In cucina</i>	
Abbinamenti	Perfetto da abbinare a crudo a piatti dal gusto deciso come carni alla griglia, verdure cotte e pinzimonio
Riconoscimenti	Finalista Categoria Fruttato Intenso <i>Olio Capitale</i> 2016 Riconoscimento Olio Slow su Guida agli extra Vergini 2016 <i>Slow Food</i> Medaglia d'oro Categoria Fruttato Medio <i>BIOPRESS</i> 2016 1 posto Categoria fruttato intenso / Profumo di mandorla verde JOOP PRIZE 2016 Tre Foglie nella Guida Oli D'Italia 2017 Gambero Rosso Selezionato in Guida Extra Vergini Slow Food 2017, Olio Slow Medaglia Extra Gold – Categoria Fruttato Medio BIOL 2017 3° posto – Categoria fruttato medio JOOP PRIZE 2017 1 posto – olio con il maggior numero di polifenoli del Concorso JOOP PRIZE 2017 1 posto – Best in class olio biologico JOOP PRIZE 2018
Formati	100 ml, 250 ml, 500 ml

