



Tenuta di Artimino

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Varietà olive | *Blend*

Frantoio, Moraiolo, Leccino, ed altre minori.
Frantoio, Moraiolo, Leccino, and other minors.

Zona di produzione | *Area of production*

Artimino, Carmignano (PO), Italia
Artimino, Carmignano (PO), Italy

Altitudine uliveto | *Average altitude*

da 100 a 250 m s.l.m.
from 100 to 250 m a.s.l

Periodo di raccolta | *Time to harvest*

Ottobre – Novembre
October - November

Tecnica di raccolta | *Olive harvest*

Manuale con agevolatori
Hand harvesting with mechanical facilitators

Sistema di estrazione | *Minig*

A freddo *Cold temperature*

Filtrazione | *Filtration*

Con Cotone *With cotton*



www.artiminowines.com

Note Organolettiche | *Characteristic*

Aspetto: tipicamente verde con una leggerissima tendenza al giallo.

Caratteristiche organolettiche: mediamente piccante, leggermente sopra la media per l'amaro; (sensazione leggera di carciofo).



Acidità: mediamente 0,25 – 0,30 (% acido oleico).

View: typically green with a slight tendency to yellow.

Taste: Oil of medium spicy, slightly above average for the bitter; (with notes of artichoke).

Acidity: on average of 0,25 – 0,30 (% oleic acid).