



ALESSANDRI BRUNO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
CARTOCETO D.O.P.



Di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Cartoceto “terra culta et olivata”.

Deve la sua origine ai Cartaginesi scampati alla battaglia su fiume Metauro (207 a.c.) e fin da epoche remote è certa la presenza estesa dell'ulivo. Nel XIV secolo molti dei territori posti sotto la giurisdizione di Fano costituivano un'importante risorsa olearia, tra essi Cartoceto primeggiava. L'areale di produzione della DOP, oltre a Cartoceto comprende i territori delle municipalità di Saltara, Serrungarina, Mombaroccio, e Fano (solo versante nord delimitato dalle s.s. Flaminia, Adriatica e confine amministrativo).

L'Olio DOP Cartoceto, si estrae dalle olive provenienti dalle cultivar Reggiola, Frantoio e Leccino in percentuale non inferiore al 70%.



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

CARTOCETO D.O.P.

Descrizione	Litri
Bottiglia – Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P.	0,25
Bottiglia – Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P.	0,50
Bottiglia – Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P.	0,75

Valutazione organolettiche:	Valore	Limite
Mediana del difetto	0,0	Max 0
CV _r %	0,00	Max 20
Mediana del fruttato	4,7	Min 0
Mediana dell'amaro	2,5	
Mediana del piccante	2,4	
Panel test ~ (Reg. CEE n. 2568/91 e succ. mod. All.XII)	7,7	Min 6,5

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: Velato

Colore:

Verde o verde con riflessi giallo oro per gli oli ancora molto freschi; giallo oro, con lievi riflessi verdognoli, per oli più maturi.

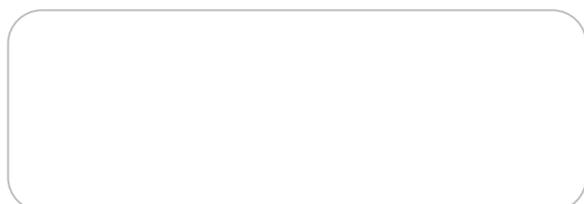
Odore:

Fruttato di oliva verde, da leggero a medio, secondo la scala C.O.I. con lieve sentore di erbaceo. Sono presenti i caratteristici e gradevoli profumi di mandorla verde e mela acerba.

Gusto:

Armonico, fra le sensazioni di fruttato verde, dolce, amaro e piccante fusi. Può essere presente un gradevole e caratteristico retrogusto di mandorla verde.

Difetti: Assenti



Uff. Comm.le:

WORLD TRADE SERVICES Srl
Via Ravagli, 5
60035 Jesi (AN) Italy
Tel.: +39 0731-214204
Fax: +39 0731-228712
e-mail: w.t.s.srl@virgilio.it