

Technical data sheet oil

PURE COLLINE

Produzione: 2018/2019

Categoria: Olio Extra Vergine di Oliva

Acidità oleica libera: 0,3 %

Numero Perossidi: 7,5 (meq O₂/Kg di olio)

Polifenoli totali: 192 (mg/kg in acido gallico)

K232: 1,58

Delta K: < 0,0020

Cultivar: Nostrana di Brisighella e Leccino

Località di produzione: Castiglione di Forlì

Tipo di suolo: argille rosse e sabbie gialle (molasse del messiniano)

Altitudine: 120 m slm

Esposizione: nord ovest

Pendenza: 5-10%

Numero di piante per ettaro: 330

Forma di allevamento: vaso pliconico

Tipo di raccolta: manuale

Tipo di agricoltura: integrata, a basso impatto ambientale con impiego di concimi organici

Epoca di raccolta: prima decade di Novembre

Formati di bottiglia disponibili: 0,50 litri

***Production:** 2018/2019*

***Category:** Extra Virgin Olive Oil*

***Free acid content expressed as oleic acid:** 0,3 %*

***Peroxide Value:** 7,5 (meq O₂/Kg of oil)*

***Polyphenolic Compounds:** 192 (mg/kg in gallic acid)*

***K232:** 1,58*

***Delta K:** < 0,0020*

***Cultivation:** Local Brisighella and Leccino*

***Productive location:** Castiglione di Forlì*

***Soil type:** red clays and yellow sands (Molasses of the Messinian)*

***Altitude:** 120 mt above sea level*

***Exposure:** Northwest*

***Slope:** 5-10%*

***Plants per Hectare:** 330*

***Cultivation form:** polyconical*

***Harvest Type:** by hand*

***Farming type:** Integrated agriculture, low environmental impact through the use of organic fertilizer*

***Harvest period:** first ten-day period of November*

***Bottle size:** 0,50 lt*