

*Me l'ha detto l'olio...
che le radici dell'albero si intrecciano sotto la sabbia,
che disegnano trame flessuose tra conchiglie e piccoli fossili;
che il nostro ulivo è una pianta eterna, selvatica e spontanea;
che è simbolica e ispiratrice, come una poesia.
Le radici nel mare, la chioma nel cielo.*

Pure Colline

Olio Extravergine di Oliva

Prezioso, originale, unico. Giallo intenso con riflessi verdi cristallini. La limpidezza del colore riflette l'autenticità delle olive con cui è stato realizzato. Le fragranze silvestri regalano al piatto un tocco estroso che fa la differenza. L'aroma di zenzero stupisce sul finale. Pure Colline è un olio protagonista. Non ha paura di esprimere se stesso. Da utilizzare a crudo. Un prodotto di classe per i palati più esigenti.



PREMI



Produzione	2023/2024
Categoria	Olio Extra Vergine di Oliva
Acidità oleica libera	0,32%
Numero Perossidi	9,1 (meq O ₂ /Kg di olio)
Polifenoli totali	232 (mg/kg in acido gallico)
K232	1,79
Delta K	< 0,0040
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 s.l.m.
Esposizione	Nord-Ovest
Pendenza	5-10%
N. di piante per ettaro	330
Forma di allevamento	Vaso policonico
Tipo di raccolta	Manuale
Tipo di agricoltura	Biologica
Epoca di raccolta	Prima decade di novembre
Formati di bottiglia	0,50 litri