



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 | *Mining*

A freddo *Cold temperature*

### Filtrazione | *Filtration*

Con Cotone *With cotton*



### 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).*



[www.artimino.com](http://www.artimino.com)