



## Fattoria Ramerino



### CULTIVAR FRANTOIO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Per esprimere al meglio le caratteristiche e le peculiarità delle singole cultivar, nascono gli oli monovarietali. Cultivar Frantoio è una selezione delle migliori frangiture ottenute dalle olive di cultivar Frantoio, varietà tipica della nostra zona di produzione

**Zona di Produzione** / Colline a Sud di Firenze

**Area geografica** / Bagno a Ripoli in Provincia di Firenze

**Altezza** / sul livello del mare 250 m s.l.m.

**Età** / 25 anni

**Prima annata in commercio** / 2013

**Forma di allevamento** / Vaso Policonico

**Varietà** / Frantoio

**Gestione del Suolo** / Inerbimento naturale

**Sistema di Raccolta** / Meccanico

**Tempo fra raccolta e inizio lavorazione delle olive** / Max 12 ore

**Tipo di Molitura** / Frangitore meccanico a coltelli

**Tipo di Estrazione** / Centrifuga a freddo

**Periodo di Raccolta** / Ottobre Novembre

**Filtrazione a cartoni** / Immediata

**Imbottigliamento** / In azienda con tecnologia sottovuoto

#### Caratteristiche organolettico /

Fruttato medio di oliva verde con profumi di carciofo e mandorla fresca. Al gusto presenta note medie di amaro e piccante in equilibrio tra loro. Note di frutta fresca e mandorla. Colore verde con venature gialle. Da usare su piatti dove l'olio è il protagonista come la fettunta e il pinzimonio, oppure da abbinare a piatti dai sapori decisi quali ribollita o fagioli al fiasco.



AZIENDA  
AGRICOLA  
BIOLOGICA



[www.fattoriaramerino.it](http://www.fattoriaramerino.it)  
[info@fattoriaramerino.it](mailto:info@fattoriaramerino.it)

Via Roma, 404 - 50012  
Bagno A Ripoli - Firenze - Italia

Tel 0039 (0)55 631520  
P.iva 06578200484



## *Fattoria Ramerino*

### CULTIVAR FRANTOIO ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



The single variety oils were developed to best express the characteristics and peculiarities of the single cultivars. Cultivar Frantoio is one of the best pressings obtained from olives of the Frantoio variety, a variety typical of our production area.

**Production Zone** / Hills to the South of Firenze

**Geographical Area** / Municipality of Bagno a Ripoli in Florence

**Height** / above sea level 250 m s.l.m.

**Olive Orchard Age** / Plants 25 years of age

**First crop on the market** / 2013

**Form of cultivation** / Polyconic Vase

**Varietal** / Frantoio

**Soil Management** / Natural grass

**Harvesting System** / Mechanical olive picking system.

**Time between harvest and olive production** / Maximum 12 hours

**Type of Milling** / Mechanical knife crusher.

**Type of Extraction** / Centrifugal cold press extractor

**Harvest Period** / October - November

**Paperboard Filtering** / immediate filtration cartoons

**Bottling** / In-company bottling with vacuum technology

#### **Sensory characteristics /**

Medium fruity oil from green olives with hints of artichoke and fresh almond. The taste has bitter and tangy medium notes in equilibrium with each other. Notes of fresh fruit and almond. Green color with yellow veining. For use on dishes where olive oil is the main ingredient as for example the typical garlic bread “fettunta” and the raw vegetables dip “pinzimonio”, or to be combined with dishes with a strong flavor such as “ribollita” the typical Tuscan soup made of bread, vegetables, beans, and black cabbage, or with “fagioli al fiasco” white beans cooked in a flask.



AZIENDA  
AGRICOLA  
BIOLOGICA



[www.fattoriaramerino.it](http://www.fattoriaramerino.it)  
[info@fattoriaramerino.it](mailto:info@fattoriaramerino.it)

Via Roma, 404 - 50012  
Bagno A Ripoli - Firenze - Italia

Tel 0039 (0)55 631520  
P.iva 06578200484