



Fattoria Ramerino

GUADAGNÒLO DULCIS OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO



Durante i lavori di ristrutturazione insieme ad alcuni orci di terracotta imprunetani è stato recuperato anche un Guadagnòlo. Per questo motivo è stato scelto il nome Guadagnòlo per l'olio della Fattoria Ramerino.

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 / Oliveto Pianta secolari

Prima annata in commercio / 2003

Forma di allevamento / Vaso Policonico

Varietà / Moraiolo, Frantoio, Leccino e Americano

Gestione del Suolo / Inerbimento naturale

Sistema di Raccolta / Manuale con agevolatori in cassette forate

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

Tipo di Molitura / Frangitore meccanico

Tipo di Estrazione / Centrifuga a freddo

Periodo di Raccolta / Ottobre Novembre

Filtrazione a cartoni / Entro 12 ore dall'estrazione

Imbottigliamento / In azienda con tecnologia sottovuoto

Caratteristiche organolettico /

Caratteristiche organolettico Fruttato di media intensità dove prevalgono le sensazioni di oliva al giusto grado di maturazione, con retrogusto di mandorla e frutta secca. Amaro e piccante presenti a medie intensità in ottimo equilibrio tra loro.

Colore giallo dorato con venature verdi.

Si esprime al meglio con piatti di pesce alla griglia, insalate ed è ottimo con verdura cruda in pinzimonio.



AZIENDA
AGRICOLA
BIOLOGICA



www.fattoriaramerino.it
info@fattoriaramerino.it

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

Tel 0039 (0)55 631520
P.iva 06578200484



Fattoria Ramerino

GUADAGNÒLO DULCIS ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE



While renovating the premises, a Guadagnòlo was found together with some terracotta oil jars from Impruneta. For this reason, the name Guadagnòlo was chosen for the oil of Fattoria Ramerino.

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 / Centuries-old trees

First crop on the market / 2003

Form of cultivation / Polyconic Vase

Varietal / Moraiolo, Frantoio, Leccino e Americano

Soil Management / Natural grass

Harvesting System / By hand using facilitators, in perforated crates

Time between harvest and olive production / Maximum 12 hours

Type of Extraction / Centrifugal cold press extractor

Type of Extraction/ Centrifugal cold press extractor

Harvest Period / October - November

Paperboard Filtering / Within 12 hours of extraction

Bottling / In-company bottling with vacuum technology

Sensory characteristics /

Medium intensity fruity taste in which perfectly ripened olives predominate with an aftertaste of almonds and nuts. A perfect balance of pungent and bitterness is present at a medium intensity. Golden yellow color veined with green. Best enjoyed with grilled fish and salads; also excellent with raw vegetables in pinzimonio (dipped into oil poured straight from the bottle).



AZIENDA
AGRICOLA
BIOLOGICA



www.fattoriaramerino.it
info@fattoriaramerino.it

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

Tel 0039 (0)55 631520
P.iva 06578200484