



Fattoria Ramerino



GUADAGNÒLO PRIMUS 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 Piantate 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 /

Fruttato medio intenso di olive verdi con sentori erbacei e di carciofo. Al gusto si presenta equilibrato con note medio-intense di amaro e piccante.

Colore verde con venature gialle.

Perfetto da abbinare a crudo a piatti dal gusto deciso come ribollita, zuppe di legumi e cereali, carni alla griglia e verdure cotte.



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 PRIMUS ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



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 / 2005

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 Milling / Mechanical crusher

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 aroma of green olives with hints of grass and artichoke. The flavour is a balance of medium intensity pungent and bitterness characteristics. Green color veined with yellow.

Perfect added as is to dishes with distinctive flavours such as ribollita (vegetable and bread soup), grain and pulse soups, grilled meats and cooked vegetables.



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