



## Fattoria Ramerino

### GUADAGNÒLO DULCIS OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO



**D**urante 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 Piante 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](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