



## Olio extra vergine d'oliva Non filtrato

Il Mosto è il primo olio prodotto, così come esce dal frantoio direttamente in bottiglia per esaltarne la fragranza e la ricchezza di sapori: una particolarità che si può apprezzare appena franto.

L'olio grezzo che tradizionalmente viene offerto durante la campagna olearia, quando la voglia di assaggiare la nuova produzione nell'integrità dei suoi sapori è soddisfatta dalla freschezza del prodotto. Si tratta di un olio non filtrato e che quindi va consumato più celermente, entro l'inizio dell'estate, per non perdere la sua freschezza, ma che riesce a portare in tavola tutte le sensazioni dell'olio appena fatto.

### OLIVAIA

**Provenienza:** esclusivamente da oltre 1.500 nostri olivicoltori.

**Tipologia dei terreni:** terreni molto superficiali, di medio impasto e con tendenza calcarea.

**Altezza s.l.m.:** 100 – 400m.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** verde con riflessi dorati, non limpido, poiché non filtrato.

**Odore:** fruttato medio con belle note fresche che ricordano la mandorla verde e l'erba appena tagliata.

**Sapore:** armonico con evidente, ma leggera, sensazione di amaro e più viva di piccante.

### DATI ANALITICI

Limiti fissati da Frantoio di Riva e rigorosamente rispettati da ogni partita di olio costituente questo prodotto:

**Acidità libera:** mai superiore a 0,3% (limite fissato per l'olio extra vergine è 0,80%).

**Numero perossidi:** mai superiore a 8 Meq O<sub>2</sub>/Kg (limite fissato per l'olio extra vergine è 20 Meq O<sub>2</sub>/Kg).

**Polifenoli Totali:** almeno 250 mg/kg.

### ABBINAMENTI

Ideale per ravvivare le pietanze, dalla bruschetta ai primi a base di pasta, dalle patate lesse ai carpacci di carne, dai legumi al pesce.

### FORMATI

Bottiglie in vetro trasparente da 0,25 e 0,50 l, e dame da 5 litri.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Temperatura ottimale:  
12-18°C (54-64°F).



5 l 0,50 l 0,25 l



0,50 l