

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 'LAUDEMIO'

FATTORIA DI  
**G**RIGNANO

**Tipologia:** Olio Extra Vergine di Oliva - **BIOLOGICO**

**Estensione dell'oliveto:** 200 ettari

**Età delle piante:** dai 10 ai 50 anni

**Varietà:** Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino

**Frangitura:** a freddo nel frantoio aziendale

**Forma d'allevamento:** vaso

**Raccolta delle olive:** manuale e meccanica

**Epoca di raccolta:** dal 15 Ottobre al 30 Novembre

**Produzione media:** 15/30 Kg. per pianta

**Conservazione:** in orci di terracotta da 5 quintali a 18-20°

**Resa:** 12 - 15%

**Acidità:** 0,05 – 0,2%

**Profilo Organolettico:** colore verde brillante, profumo intenso e fruttato, sapore rotondo, pulito, leggermente piccante

**Commento:** Nella tradizione medievale 'Laudemio' significa la 'parte del raccolto riservata al signore'. Il concetto espresso nel vocabolo è quindi quello di parte selezionata nell'ambito del prodotto totale.

La spiccata personalità del 'Laudemio' è legata alle seguenti

Caratteristiche produttive che lo distinguono:

- ubicazione degli oliveti in zone ad alta vocazione
- coltivazione dell'olivo, raccolta e frangitura delle olive nel rispetto delle regole dettate dal disciplinare di produzione
- controllo della produzione aziendale per selezionare l'olio di oliva avente i requisiti richiesti

**La raccolta delle olive avviene entro il 30 Novembre dell'anno.**

**Olio prodotto da Agricoltura Biologica.**

