



Fattoria Ramerino

CULTIVAR MORAIOLO ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



The single variety oils were developed to best express the characteristics and peculiarities of the single cultivars. Cultivar Moraiolo is one of the best pressings obtained from olives of the Moraiolo variety, a variety typical of our production area.

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 / 2013

Form of cultivation / Polyconic Vase

Varietal / Moraiolo

Soil Management / Natural grass

Harvesting System / Mechanical olive picking system.

Time between harvest and olive production / Maximum 12 hours

Type of Milling / Mechanical knife crusher.

Type of Extraction / Centrifugal cold press extractor

Harvest Period / October - November

Paperboard Filtering / immediate filtration cartons

Bottling / In-company bottling with vacuum technology

Sensory characteristics /

Medium intensity fruity oil from green olives, herbaceous. The taste is well balanced with medium intense bitter and tangy notes.

There is a faint perception of artichoke, fresh herbs and spices. Green color with yellow veining.

One "C" of this oil is ideal on a "caprese" salad and on white meat or fish. This oil gives a personal touch on boiled potatoes and zucchini or on asparagus.



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

CULTIVAR MORAIOLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO



Per esprimere al meglio le caratteristiche e le peculiarità delle singole cultivar, nascono gli oli monovarietali. Cultivar Moraiolo è una selezione delle migliori frangiture ottenute dalle olive di cultivar Moraiolo, varietà tipica della nostra zona di produzione

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 / 2013

Forma di allevamento / Vaso Policonico

Varietà / Moraiolo

Gestione del Suolo / Inerbimento naturale

Sistema di Raccolta / Meccanico

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

Tipo di Molitura / Frangitore meccanico a coltelli

Tipo di Estrazione / Centrifuga a freddo

Periodo di Raccolta / Ottobre Novembre

Filtrazione a cartoni / Immediata

Imbottigliamento / In azienda con tecnologia sottovuoto

Caratteristiche organolettico /

Fruttato di media intensità di oliva verde, erbaceo. Al gusto si presenta equilibrato con note medie di amaro e piccante. Si percepiscono sensazioni di carciofo, erbe aromatiche e spezie. Colore verde con venature gialle. Una "C" di questo olio è ideale a crudo su insalata caprese e carni bianche o pesce. Conferisce un tocco di personalità su patate e zucchine lesse o su asparagi



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