



*Olio Extra Vergine  
di Oliva*





*Solo le olive migliori  
danno vita al nostro olio che  
accompagnerà i tuoi piatti  
giorno dopo giorno!*



# Olio Extra Vergine di Oliva



Le olive impiegate provengono dall'oliveto ubicato nel comune di Pozzuolo del Friuli in Provincia di Udine, situato nei territori della media Pianura Friulana (Italia).

Questo oliveto risiede su un territorio sciolto con presenza di scheletro, molto drenante e con piovosità ben distribuita nell'arco dell'anno.

La raccolta delle olive avviene tra la fine di ottobre e i primi di novembre con frangitura a freddo nella stessa giornata del raccolto.

L'olio prodotto è un "Bland" derivante da cultivar di Bianchera e Gorgazzo (colture autoctone della regione Friuli Venezia Giulia), Leccino (varietà Umbro-Toscano) e Grignan (varietà delle colline Veronesi).



## SCHEDA TECNICA

<i>Provenienza olive:</i>	Az. Agricola Braide Doro - Cagnacco (UD)
<i>Cultivar utilizzate:</i>	Bianchera 50% - Gorgazzo 25% - Leccino 12,5% - Grignan 12,5%
<i>Acidità:</i>	0,15
<i>Terreni:</i>	Sciolti con presenza di scheletro, drenanti
<i>Periodo di raccolta:</i>	Ottobre/Novembre
<i>Tecnica di raccolta:</i>	Manuale
<i>Molitura:</i>	A freddo con mezzo meccanico nella stessa giornata del raccolto
<i>Resa per 100 kg:</i>	12%
<i>Imbottigliamento:</i>	Bottiglie da 250 ml, 500 ml e 750 ml

## SCHEDA ORGANOLETTICA

<i>Colore:</i>	Verde oro
<i>Profumo:</i>	Fruttato intenso
<i>Sapore:</i>	Sentori di erba fresca, di mandorla e note di carciofo al gusto inizialmente dolce gradevole con retrogusto amaro piccante



**Società Agricola “BRAIDE DORO s.s.” - Via L. Da Vinci, 12 - Cagnacco (Ud) - Italia**  
**Email: braidedoro@gmail.com - Part. IVA 02592220301**