



agrie

GLI EXTRAVERGINI



Colangelo

“Colangelo, barba lunga come reti strascicate nel mare d’ Oriente e occhi di lama azzurra incastonati tra gli scogli della roccia.

Ne han viste di barche, i suoi occhi, ma quel giorno quelle scialuppe che solcavano il mare gli erano sconosciute.”



0,1 l



0,25 l



0,75 l



3 l • 5 l

Colangelo

Denominazione

Colangelo

Categoria Commerciale

Olio Extravergine d'Oliva

Varietà

Blending di Coratina e Nociara

Colore

Dorato-verde leggermente velato

Imballaggio

Bottiglia da 100ml / 750ml / 250ml
Latte da 3l / 5l

Descrizione

Profumato e morbido al palato con progressiva evoluzione dall'amaro al piccante accompagnato da note erbacee fresche.

Abbinamento

Si abbina bene con carpacci di carne o pesce, pesci grigliati e al forno e verdure lesse come spinaci e zucchine.



Area di produzione

Penisola Salento / Lecce / Italy

Altimetria

82 m s.l.m.

Tessuto del terreno

Carsico / Calcareo

N. Pianta/Età

600 / 20 anni

Sistema di Allevamento

Vaso Policonico

Epoca di raccolta

Novembre

Metodo di raccolta

Meccanica e manuale agevolata

Sistema di estrazione

Ciclo continuo a due fasi

Temperatura di estrazione

Estrazione a freddo (< 27°C)

Modalità di conservazione

Silos in Acciaio INOX sotto azoto

Imbottigliamento

Decantato, nessun tipo di stabilizzazione

STUDIO CHIMICO ASSOCIATO

Dr.i. F. De Giorgio, V. De Giorgio, M.I. Coppola

Sede legale e operativa Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 17 73020 Cavallino (LE) Tel. 0832-611760 Fax. 0832-613064

Analisi chimiche, tecniche, tossicologiche e batteriologiche
su acqua per uso civile, agricolo e industriale, su terreno, sui prodotti agricoli e alimentari (olio, vino, latte e derivati, farina e derivati ecc.)
su merci (fertilizzanti, lubrificanti, carburanti, metalli, fibre naturali - sintetiche, materie plastiche ecc.)
Diagnosi "WHEAR CHECK" su motori e macchinario industriale

Classificazione rifiuti allo smaltimento - Consulenza e controlli su impianti di depurazione e biotecnologici
Ecologia e impatto ambientale su: Aria, Acqua, Suolo e Rumore

Rapporto di Prova n° 725B/12

Rilasciato in data: 31 Dicembre 2012

Sigillo: Tappo avvitato su bottiglia in vetro da 50 ml. ca.

Etichetta: AZIENDA AGRICOLA "SANTORO NICOLA GIORDANO BRUNO" - Via De Amicis, 44 73020
Cursi (LE)

CAMPIONE EXTRAVERGINE DI OLIVA - COLANGELO

Committente: Sig. Nicola Santoro

ACIDITA' OLEICA % (metodo all. II Reg CE 2568/91 e seg.)	0.6(0.55)	Limite Olio EXTRA ≤0.8% (Tab. All. I Reg UE 61/11)
NUMERO DI PEROSSIDI meq/Kg. O ₂ (metodo all. III Reg CE 2568/91 e seg.)	8(8.4)	Lim. Olio EXTRA ≤20 meq/Kg. O ₂ (Tab. All. I Reg UE 61/11)
ASSORBIMENTI SPETTROFOTOMETRICI U.V. (metodo analitico all. IX Reg CE 2568/91 e seg.)		Limite Olio EXTRA (Tab. All. I Reg UE 61/11)
K 232	1.92	≤ 2.50
K 266	0.186	-
K 270	0.176	≤ 0.22
K 274	0.172	-
DELTA K	<0.000	≤ 0.01
METIL, ETIL ESTERI DEGLI ACIDI GRASSI: Somma MEAG + EEAG mg/kg (metodo anal.all. XX Reg UE 61/11)	20	Olio EXTRA ≤75 mg/kg o 75 mg/kg < Somma MEAG + EEAG ≤150 con EEAG/ MEAG ≤1.5 (Tab. All. I Reg UE 61/11)
TEST ORGANOLETTICO: (Esame Interno sec. Metodo COI/T.20/DOC/96)	FRUTTATO BASSO (mediana del fruttato 4), AMARO NON SENSIBILE (mediana amaro 0) PICCANTE NON SENSIBILE (mediana piccante 0). Non rilevabili i difetti di: Avvinato-Inacetito Riscaldo, Rancido, Metallico, Morchia, Muffa.	

GIUDIZIO: OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE sulla base dei parametri analizzati, tra alcuni di quelli richiesti dal Reg. CE 2568/91 e mod. seg. (Ac%, N° Peros., Assorb. Spett.UV. Test Organ. Int.,Metil ed Etil Esteri).

Il presente rapporto di prova é valido per il campione presentato, ai sensi del D.L. 842/1928 della L.679/57 e del D.M. 25/03/1986

In conformità con i Regol. CEE n.2568/91, n.183/93, n.2472/97, n.796/02, n.1989/03, n.702/07, n.61/11.

L'Analista
Dr. F. De Giorgio

Resp.Sezione Chimica
Dr. V. De Giorgio



INFO

Azienda Agricola
NICOLA SANTORO

T +39 0836 33 28 48

info@agrie.it

via De Amicis 44, 73020 Cursi (Le), Italy

FOUNDER & CEO

NICOLA SANTORO

M +39 331 59 23 423
nicola.santoro@agrie.it

SALES MANAGER

CHIARA SANTORO

M +39 338 32 55 413
M +44 776 93 90 707
chiara.santoro@agrie.it