



**BASSAN**  
AZIENDA AGRICOLA

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

MONOVARIETALE  
CULTIVAR TAGGIASCA

100%  
ITALIANO

**DESCRIZIONE** è un olio ricavato dalla molitura di olive appartenenti alla sola cultivar taggiasca. A tavola è indicato per accompagnare i piatti che esprimono sensazioni delicate come le verdure fresche, il pesce al forno e più in generale tutti i sapori tipici delle pietanze del nostro territorio.

**CLASSIFICAZIONE** olio extravergine d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici; estratto a freddo in Italia da olive coltivate in Italia

**VARIETA'** cultivar taggiasca

**ZONA DI RACCOLTA** Pompeiana (IM), Liguria, 200 m s.l.m.

**PERIODO DI RACCOLTA** novembre, dicembre e gennaio

**METODO DI RACCOLTA** abbacchiatura mediante pettini pneumatici

**TEMPIESTRAZIONE** entro le 12 ore dalla raccolta

**METODO DI ESTRAZIONE** frantoio a ciclo continuo Alfalaval

**TEMPERATURA DI ESTRAZIONE** inferiore ai 27°

**STOCCAGGIO** in serbatoi di acciaio inox sotto battente di azoto e temperatura controllata

**ACIDITA'** 0,29

**PEROSSIDI** 8,9

**VALUTAZIONE ORGANOLETTICA** fruttato 4,7; amaro 2; piccante 2,4

**CONFEZIONAMENTO** bottiglie da 1 l; 750 ml anche con tappo antirabbocco; lattine da 5 l; 3 l

Azienda Agricola Bassan di Bassan Demis

via G. Mazzini 77, 18015 Pompeiana (IM) Italia | Tel. 00393349561439 | 00393403543649

[www.oliobassan.it](http://www.oliobassan.it)



**BASSAN**  
AZIENDA AGRICOLA