

Il produttore

Az. Agr. Carlo & Marco Carini
Colle Umberto (Pg)
Str. del Tegolaro, 2
tel. 3476303781 - 075 6059495
email: info@agrariacarini.it
www.agrariacarini.it



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it

Per maggiori
informazioni
sul Presidio:



L'extravergine del Presidio

Dolce Agogia, Frantoio,
Leccino, Moraiolo

 Slow Food® | OLIVI SECOLARI
Presidio

ETICHETTA NARRANTE

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.

Olio extravergine di oliva biologico Colle delle Macine blend Dolce Agogia, Frantoio, Leccino, Moraiolo dell'azienda agricola Carlo & Mario Carini

Il territorio e la varietà

Circa 800 piante secolari di varietà Dolce Agogia, Frantoio, Leccino e Moraiolo, si trovano estese su circa 5 ettari e a una media di 280 metri di altitudine. La zona è collinare, il clima è freddo, poco piovoso, con buona escursione termica. Il terreno è di medio impasto caratterizzato dalla presenza di argilla e ciottoli.

La coltivazione

Gli oliveti sono fertilizzati ogni 2 anni con letame e compost organici. Le erbe spontanee e i residui della potatura vengono trinciati e lasciati in campo per arricchire il terreno di sostanza organica e limitare la perdita di acqua dal suolo. L'irrigazione non è praticata, per il controllo delle malattie e dei parassiti vengono utilizzati prodotti a base di rame e caolino.

La raccolta

Nella seconda metà del mese di ottobre, quando le drupe raggiungono il 35% dell'invasatura, l'inizio della maturazione contraddistinto dal mutamento di colore, viene effettuata la raccolta con l'utilizzo di attrezzature agevolatrici che provocano la caduta delle olive su reti distese a terra. Subito dopo le olive vengono raccolte manualmente, riposte in cassette e trasportate in frantoio.

La lavorazione

Avviene entro massimo 6 ore dalla raccolta nel frantoio conto terzi Il Nocciolino, sito a Ponte Valleceppi (Pg) a circa 15km dagli oliveti. Le olive sono defogliate, lavate e frante; la pasta ottenuta è gramolata e passata nel decanter a 2 fasi per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva, il quale viene immediatamente fatto passare in filtri a cartone

La conservazione e il confezionamento

L'olio extravergine di oliva biologico Colle delle Macine è conservato in contenitori di acciaio inox, e imbottigliato in vetro scuro o bag in box.