

Olio Extravergine Rao

Zona di produzione:

Caiazzo (CE) Campania - Italia

Cultivar:

Ortice
Pampagliosa
Raciopella
Caiazzana

Categoria:

Fruttato Medio

Esposizione:

Sud/Est

Altimetria:

200 m.s.l.m.

Periodo di raccolta:

Ottobre

Sistema di raccolta:

Brucatura a mano

Sistema di estrazione:

Percolante a freddo

Specifiche Chimico-fisiche:

Rilevate in fase di imbottigliamento:

Acidità $\leq 0,3\%$

Peroxidi ≤ 13

Assorbimento:

Uv K232 $\leq 2,30$

K270 $\leq 0,16$

$\Delta K \leq 0,05$

Cere (PPM) ≤ 150

Fenoli (PPM) ≤ 150

Tocopheroli (PPM) ≤ 130

Formati di vendita:

Bottiglia da 0,250 ml.

Bottiglia da 0,500 ml.

Bottiglia da 0,750 ml.

Latta da 3,00 lt.

Production area:

Caiazzo (CE) Campania - Italy

Cultivar:

Ortice
Pampagliosa
Raciopella
Caiazzana

Category:

Flovery medium-level

Olive trees exposure:

South/East

Olive trees altitude:

200 m.MSL

Collection:

October

Collection system:

Hand picking

Extraction system:

Cold percolating

Chemical-physical requisites:

Detected during bottling:

Acidity $\leq 0,3\%$

Peroxides ≤ 13

Absorption:

Uv K232 $\leq 2,30$

K270 $\leq 0,16$

$\Delta K \leq 0,05$

Vaxes (PPM) ≤ 150

Phenols (PPM) ≤ 150

Tocopherols (PPM) ≤ 130

Sales packaging:

Bottle 0,250 ml.

Bottle 0,500 ml.

Bottle 0,750 ml.

Tin 3,00 lt.

Olio Rao

Olio Extra vergine di Oliva

Cantine Rao



Via Pantaniello
loc. Bucciano
81013 Caiazzo (CE)
Campania - Italia
cantinerao.com
info@cantinerao.com
tel +39 0823 868620



Olio Extra Vergine
di Oliva

Olio Extravergine Rao



L'Olio di oliva Rao è un extravergine di qualità superiore, ottenuto da olive di varietà Ortice, Pampagliosa, Raciopella e Caiazzana. La spremitura a freddo ottenuta unicamente mediante procedimenti meccanici e direttamente da olive coltivate nel podere Bell'Angelo, colte sulle piante al grado ottimale di maturazione, produce un autentico nettare d'oliva, ricco di preziose proprietà nutritive. L'Extravergine Rao è un fruttato medio, in cui risaltano note erbacee con leggeri sentori di foglie di pomodoro e cardo. Al palato è morbidamente sapido, armonico ed equilibrato. Ideale condimento a crudo, consente di esaltare tutti i piatti, ma per apprezzarne a pieno le qualità organolettiche si consiglia di assaporarlo su una semplice fetta di pane cotto a legna, leggermente abbrustolita.

Olio Extravergine di Oliva

RAO

The olive oil Rao is an extra virgin oil of superior quality, obtained from few olives variety Ortice, Pampaglosa, Raciopella e Caiazzana. Cold pressing obtained only through mechanical process and directly from mature tree olives, it produces a true nectar olive oil, full of precious nutritional properties. The extra virgin oil Rao is a flowery medium-level which stand out weeds well known with light sensations of tomato leaves and thistle. Palatably softly fruity, harmonious and balanced. Suitable for dressing lightly-flavored, but to appreciate the best organoleptic qualities is recommend to relish it with a piece of bread baked in a wood, lightly toasted.