

AZIENDA AGRICOLA MONTE della TORRE,

SS. APPIA Km 184,500 – Francolise (Ce)

WEB: aziendaagricolamontedellatorre.it

CELL: 328127867

MAIL: info@aziendaagricolamontedellatorre.it

SCHEMA: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ETICHETTA VERDE"**ANNATA:** 2024 / 2025**CULTIVAR :** Cecinella , pignarola, carboncella, rotondella, frantoio, leccino, piscioline, altre varietà antiche**COMUNE DI PRODUZIONE :** Francolise (Ce)**DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA:** I terreni aziendali ricadono nel territorio della DOP : "TERRE AURUNCHE" a nord della provincia di Caserta, nella zona attorno al vulcano è stata registrata con Reg. (CE) n. 1361 del 19/12/2011.**AREALE DI PRODUZIONE:** Il particolare areale del Vulcano di Roccamonfina tra le valli dei fiumi Garigliano e Volturno è circondato dai rilievi carbonatici mesozoici della piattaforma campano-lucana. L'area appartiene al vulcanismo alcalino potassico dell'Italia centro-meridionale, che connota sin dalla sua nascita l'olio ed a cui dedichiamo qualche parola di più.

- **IL POSIZIONAMENTO :** Ubicato lungo la costa settentrionale della Campania ad una distanza di circa 60 km a nordovest dei vulcani attivi dell'area napoletana (Somma Vesuviana, Campi Flegrei e Ischia), è sito tra i rilievi calcarei del M. Massico a sud, dei M. Aurunci ad ovest, dei M. Camino e Cesima a nord e dei M. di Pietravairano e Maggiore ad Est.

- **IL VULCANO :** Questo strato-vulcano di forma troncoconica ha un raggio di circa 10 km mentre il suo distretto copre un'area di circa 350 Km² in Provincia di Caserta, al confine con il Lazio. In quest'area si concentrano numerose caratteristiche ideo-geologiche e pedoclimatiche che hanno influenzato e continuano ad influenzare direttamente o indirettamente, nel tempo, la biologia dell'ambiente, dei paesaggi e la storia dell'area.

- **MORFOLOGIA DELL'AREALE:** L'originario strato-vulcano, ovvero l'apparato tefritico leucitico, raggiungeva probabilmente un'altezza di circa 1800 m s.l.m., che si è mantenuta sostanzialmente sul lato occidentale e meridionale del rilievo, mentre negli altri settori resta qualche relitto più o meno sviluppato. La caldera di forma circa ellittica, si allunga per circa 5 Km in direzione NW-SE, ad una quota media di circa 600 m s.l.m. All'interno della caldera si eleva un doppio duomo latitico, le cui due cime (M. Santa Croce ed i M. Lattani) raggiungono rispettivamente 1006 e 819 m s.l.m. Nel complesso tutta la morfologia testimonia l'evoluzione nel tempo.

- **GEOLOGIA DELL'AREA:** Il Vulcano che si è sviluppato all'incrocio di importanti lineamenti tettonici, è, per le modalità del suo accrescimento, ricco di varie valenze geologiche ed idrogeologiche. Queste sono costituite sia da, apparati eruttivi, caldere, ecc., sia da geotipi come: picchi di lava, fronti di colate laviche e ignimbristiche.

- **LA ROCCIA :** Questa è una tefrite leucitica ovvero una lava ricca in silice, sodio e potassio eruttata dal vulcano. **TEFRITE:** La tefrite è una roccia magmatica effusiva basica, peralcalina (cioè ricca in Na₂O e K₂O) e sottosatura in silice. La tessitura è afanitica ipocristallina a grana fine, quasi sempre porfirica. Il colore è generalmente grigio di varie tonalità, più raramente nero. **LEUCITE:** La leucite, granato bianco o silicato di allumina di potassio, è un minerale piuttosto raro tra i "silicati e germanati". Appartiene con la sua composizione chimica K[AlSi₂O₆] ai silicati, ovvero alla famiglia delle zeoliti. Questa è un tipico minerale magmatico che si forma ad alta temperatura quando si solidificano le lave ricche di alcali di silice. E' un minerale piuttosto raro, può essere abbondante in alcuni siti, ma nel complesso non è molto comune.

- **IDROGEOLOGIA:** Il distretto vulcanico, in cui si trova Francolise, ospita al suo interno, ingenti quantità di risorse e riserve idriche differenziate per tipologia chimico-fisica. Le falde che saturano gli acquiferi del vulcano danno luogo a manifestazioni sorgive localizzate e diffuse, emanazioni gassose calde e fredde. La singolarità del substrato geologico ha determinato la formazione di ambienti e/o microambienti, ove particolari forme di vegetazione e fauna hanno sviluppato la loro vita caratterizzando quelle aree.

RACCOLTA DELLE OLIVE:

PERIODO DI RACCOLTA: Ottobre/Novembre

SISTEMA DI RACCOLTA : brucatura a mano o con pettini o scuotitore

TECNICA DI ESTRAZIONE DELL'OLIO :

Le olive vengono portate entro le 10/12 ore al frantoio per la salvaguardia delle qualità dell'olio; che viene estratto con procedimento meccanico a freddo con macchinari della Peralisi.

CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Descrizione prodotto	L'olio extravergine di oliva (Olea europea) è ottenuto con estrazione a freddo dalle olive tramite processi meccanici, ovvero senza ricorso a processi o sostanze chimiche che producano alterazioni del olio e la cui acidità libera, espressa in acido oleico, non deve essere superiore all' 0,8 %
Provenienza olive	Unicamente quelle prodotte in azienda
Termine minimo di conservazione	18 mesi dall'imbottigliamento
Periodo di raccolta	Ottobre – Dicembre
Ciclo produttivo	L'estrazione avviene mediante ciclo continuo
Info di processo	La temperatura di processo non supera i 27 °C
Sistema di autocontrollo	L'Azienda ed il frantoio adottano il sistema di autocontrollo igienico-sanitario secondo il metodo H.A.C.C.P. come previsto dal Reg. 1829/2003 e 1830/2003
Allergeni	Assenti
Confezionamento	In azienda
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di calore

ANALISI DEL PRODOTTO ANNO 2024 – 2025

ACIDITA' : 0,29 (come % di acido oleico)

PEROSSIDI : 4,98 (mEq O₂/Kg)SPETTRO ULTRAVIOLETTO : K₂₇₀ = 0,17 ; K₂₃₂ = 1,98 ; ΔK=0,0**CARATTERISTICHE SENSORIALI****Colore :** verde foglia con riflessi verdi ed alcuni dorati**Olfatto:** All'olfatto si percepisce un bel fruttato verde, di livello intermedio, di erba tagliata, di erba, di olive e lievi sentori di carciofo; alcune note di mandorla e pomodoro verde**Gusto:** Fresco di oliva con sentori di amaro e piccante con qualche riflesso più dolce**DIETA:** Elemento base della dieta mediterranea**UTILIZZO:** ottimo a crudo su bruschette, carne alla brace, carni bianche

Ideale per carni o verdure alla brace

ABBINAMENTO CON LE PIETANZE :

Etichetta BLU-BIO: Olio dal fruttato intermedio, che accentua il sapore del cibo cui viene aggiunto senza coprire i sapori; ideale da abbinare con: ● Insalate fresche, fughi ● Passate di verdura, minestre di riso, pasta e fagioli ● Carciofi, asparagi, verdure cotte tendenzialmente dolci da mettere a contrasto ● Carni bianche ● Bruschette, salse ● Minestre e zuppe saporite ● Legumi ● Pomodori al forno, salsa tartufata