

Il produttore

Alessandra Boselli
Bassano in Teverina (Vt)
Via della Valle, 5
tel. 338 2450712
alessandra.boselli@yahoo.it
www.acasadiale.it

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



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

www.fondazione Slow Food.it

L'extravergine del Presidio

*Varietà caninese, crognolo,
maurino, leccino*

• ANNATA AGRARIA 2017 •



Presidio Slow Food®

Etichetta narrante

Olio extravergine di oliva Le olive di Ale biologico di Alessandra Boselli di Bassano in Teverina, in provincia di Viterbo.

Il territorio e la varietà

Circa 3500 olivi, di cui l'80% sono secolari e i restanti hanno circa 60 anni, si estendono su 12 ettari e sono di varietà caninese, crognolo/frantoio, maurino e leccino. Gli oliveti si trovano a circa 400 metri di altitudine in una zona collinare caratterizzata da terrazzamenti e terreno argilloso.

La caninese conferisce all'olio note gusto-olfattive di carciofo con sensazioni finali armoniche di amaro e di piccante, il crognolo intensi profumi, il maurino note di amaro e di piccante, il leccino dà origine ad oli equilibrati.

La coltivazione

Il terreno è fertilizzato con concimi organici. Le erbe spontanee sono trinciate e lasciate in campo per arricchire il terreno di sostanza organica e limitare la perdita d'acqua dal suolo. Non è praticata l'irrigazione e, per il controllo delle malattie e dei parassiti, non sono stati utilizzati prodotti fitosanitari.

La raccolta

A ottobre, quando le drupe raggiungono il 20-30% dell'invaatura (l'inizio della maturazione contraddistinto dal mutamento del colore), si esegue la raccolta a mano e con agevolatori che provocano la caduta delle olive su reti distese a terra. Le olive sono riposte in cassette in plastica forata e trasportate in frantoio.

La lavorazione

Avviene al massimo dopo 12 ore dalla raccolta nel frantoio a ciclo continuo Colli Etruschi, a Blera, distante circa 70 chilometri dagli oliveti. Dopo essere state lavate, le olive sono frante e la pasta ottenuta è gramolata e inviata al decanter. Infine segue l'azione del separatore centrifugo da cui si ottiene l'olio che viene filtrato.

La conservazione e il confezionamento

L'olio extravergine di oliva Le olive di Ale biologico è conservato in contenitori in acciaio inox sotto azoto (che impedisce l'ossidazione) e all'occorrenza è imbottigliato in vetro scuro. Dell'annata 2017 sono stati prodotti circa 6 ettolitri.