

BIOLOGISCHES NATURREINES OLIVENÖL SAN MICHELE 2018



Die Schönheit der Olivenbäume, die das Landhaus Casale Ugolini auf dem Colle San Michele wie ein silberner Mantel einhüllen, ist entzückend. Ein Olivenhain mit den Sorten Leccino, Grignano und Favarol, über mehrere Terrassen mit gepflegten, massigen Trockenmauern verteilt. An Tagen, an denen eine leichte Brise weht, bewegen sich die Blätter der Olivenbäume leicht im Wind, beinahe als wollten sie ein anmutiges Musikstück der Natur wiedergeben. Rund um das antike Castrum Monteculum angeordnet, klammern sie sich liebevoll an den Tuff-Boden des Hügels. Es handelt sich um geschmeidige, melodische Bäume, die in einer unberührten Natur uralte, einfache Geometrien wiedergeben. Es sind die letzten Bollwerke einer Ebene, die hier endet und für eine Hügellandschaft bzw. gleich daneben für die ersten, noch zaghaften Spitzen der „Kleinen Dolomiten“, die Lessinischen Alpen, Platz macht. Colle San Michele ist ein Olivenhain auf einer Meereshöhe von 200 Metern und der Wirbel der Luftströme sowie die Qualität des Bodens sind die herausragenden Elemente, um wertvolle Olivenöle mit einer starken Identität zu schaffen.



0,50 L

Rapporto di Prova n°: 18-EN69778
 Data di rilascio: 16/11/2018



Data di registrazione: 16/11/2018
 Prodotto analizzato: **Olio**
 Modalità di arrivo: **a mano**

Stato del campione: **integro**
 Descrizione: **OLIO EXTRA VERGINE
 DI OLIVA- -//-**
 Prelevatore: **A cura del Committente**

Prova	U.M.	Risultato	L.o.D.	L.o.Q.	L.Inf.	L.Sup.	Metodo (§)	@
Reparto: Analisi chimiche varie								
Acidità (in acido oleico)	%	0,18	0.03	0.15		0,8	Metodo 251	01
N° di Perossidi	meq di O2/kg	6.1	1	3		20	Metodo 250	01
Reparto: Analisi strumentali varie - Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto								
*K232	abs	1.72	0.03	0,09		2,5	Metodo 252	01
*K268 (in isoottano)	abs	0.10	0.01	0,03		0,22	Metodo 252	01
*Delta K (in isoottano)	abs	0.00					Metodo 252	

Legenda: (*) : la presenza indica una prova non accreditata Accredia

L.o.D.: Limite di Rilevabilità - **L.o.Q.:** Limite di Quantificazione - **L.Inf.:** Limite Inferiore - **L.Sup.:** Limite Superiore
N.D.: Not Detectable (Non Rilevabile) - **MRL:** Maximum Residual Limit (Limite Massimo Residuo) - (tracce): > = L.o.D. e < L.o.Q.



Società Agricola Tenute Ugolini S.S. - Strada di Bonamico 11
 37029 S. Pietro in Cariano (Vr) Italia - Tel. +39 045 7703830 - Fax. +39 045 7701680
Cantina - località Pozzetto 1 - 37022 Fumane (Vr) Italia

www.tenuteugolini.it - info@tenuteugolini.it

C.F. e P.Iva 03727910238