



## ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL VALLE ALTA 2018

Valle Alta is an amphitheater about 250 meters above sea level, surrounded by stone terraces, vineyards and olives. A hill tamed by man where topsoil merges with fossil marl. Olives are an ancient inhabitant of this place, grown here since the dark epochs of the Middle Ages. Varieties are indigenous: Grignano and Favarol. Every day the green and silver leaves are caressed by the light morning and evening breezes, brought to the north from the Piccole Dolomiti of Lessinia and to the south from the great plain of the Po valley. Lake Garda, to the west, ensures a mild climate that favors olive growth without the dangers of winter frosts. The Upper Fumane Valley is a protective treasure chest that produces great wines and great oils, with character, personality and great identity.



0,50 L

**Rapporto di Prova n°: 18-EN73554**  
**Data di rilascio: 30/11/2018**



Data di registrazione: **30/11/2018**  
 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 (§)	@
<b>Reparto: Analisi chimiche varie</b>								
<b>Acidità (in acido oleico)</b>	%	0,20	0.05	0.15		0,8	Metodo 251	01
<b>N° di Perossidi</b>	meq di O2/kg	8.1	1	3		20	Metodo 250	01
<b>Reparto: Analisi strumentali varie - Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto</b>								
<b>*K232</b>	abs	1.60	0.03	0,09		2,5	Metodo 252	01
<b>*K268 (in isoottano)</b>	abs	0.10	0.01	0,03		0,22	Metodo 252	01
<b>*Delta K (in isoottano)</b>	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