



POZZETTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO
2018

L'oliveto è collocato alla base della Valle di Fumane nel comune di Fumane nella Valpolicella Classica. Posizionato a 160 metri sul livello del mare con esposizione sud-sudest. Le varietà sono quelle tipiche della Valpolicella, come il Grignano, Leccino ed il Favarol.



0,50 L

Rapporto di Prova n°: 18-EN71080
 Data di rilascio: 22/11/2018



Data di registrazione: **22/11/2018**
 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)	%	0,20	0,05	0,15		0,8	Metodo 251	01
N° di Perossidi	meq di O2/kg	5,6	1	3		20	Metodo 250	01
Reparto: Analisi strumentali varie - Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto								
*K232	abs	1,64	0,03	0,09		2,5	Metodo 252	01
*K268 (in isoottano)	abs	0,11	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



ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL POZZETTO 2018

Grignano, Leccino and the Favarol. south-southeast exposure. The varieties are those typical of Valpolicella, such as of Fumane in the Valpolicella Classica. Located 160 meters above sea level with The olive grove is located at the base of the Fumane Valley in the municipality



Rapporto di Prova n°: 16-EN71080
 Data di rilascio: 22/11/2018



Data di registrazione: 22/11/2018
 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)	%	0,20	0.05	0.15		0,8	Metodo 251	01
N° di Perossidi	meq di O2/kg	5,6	1	3		20	Metodo 250	01
Reparto: Analisi strumentali varie - Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto								
*K232	abs	1.64	0.03	0,09		2,5	Metodo 252	01
*K268 (in isoottano)	abs	0.11	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

BIOLOGISCHES NATURREINES OLIVENÖL POZZETTO 2018

Der Olivenhain befindet sich am Fuße des Fumane-Tals in der Gemeinde Fumane in der Valpolicella Classica. Das Hotel liegt 160 Meter über dem Meeresspiegel mit Süd-Südost-Exposition. Die Sorten sind typisch für Valpolicella, wie Grignano, Leccino und Favarol.



Rapporto di Prova n°: 16-EN71080
 Data di rilascio: 22/11/2018



Data di registrazione: 22/11/2018
 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)	%	0,20	0,05	0,15		0,8	Metodo 251	01
N° di Perossidi	meq di O2/kg	5,6	1	3		20	Metodo 250	01
Reparto: Analisi strumentali varie - Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto								
*K232	abs	1,64	0,03	0,09		2,5	Metodo 252	01
*K268 (in isoottano)	abs	0,11	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