

## SAN MICHELE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

2018



La bellezza degli olivi che avvolgono in un manto argenteo il Casale Ugolini sul Colle San Michele, è disarmante. Un oliveto, le cui varietà sono il Leccino, il Grignano e Favarol, su più livelli di marogne di pietra ordinate e possenti. Nelle giornate di leggera brezza, gli olivi agitano le loro foglie dolcemente, quasi a definire un grazioso movimento musicale della natura. Arroccate attorno all'antico Castrum Monteculum, si aggrappano dolcemente al terreno Tufaceo di questo colle. Sono alberi sinuosi e melodiosi, che disegnano geometrie ancestrali e semplici, in una natura incontaminata. Sono gli ultimi baluardi di una pianura che qui finisce e lascia lo spazio alla collina e, lì accanto, le prime timide cime delle Piccole Dolomiti, la Lessinia. Colle San Michele è un oliveto a 200 metri sul livello del mare ed il turbinio di correnti d'aria e la qualità dei suoli sono gli elementi qualificanti per ottenere oli pregiati e fortemente identitari.



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 (§)	@
<b>Reparto: Analisi chimiche varie</b>								
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
<b>Reparto: Analisi strumentali varie - Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto</b>								
*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



## ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SAN MICHELE 2018

There is a disarming beauty in the olive trees which wrap Casale Ugolini on Colle San Michele in a silver robe. An olive grove whose varieties are Leccino, Grignano and Favarol, on multiple levels of terraces made of orderly and powerful stones. On breezy days the olive trees gently shake their leaves, almost defining a graceful musical movement of Nature. They are perched around the ancient Castrum Monteculum, gently clinging to this hill's Tufa terrain. These are sinuous and melodious trees, drawing simple ancestral geometric patterns in an unspoiled nature. They are the last bastions of the plains that finish here, leaving space to hills and, nearby, the first timid peaks of the Piccole Dolomiti of Lessinia. The olive grove on Colle San Michele sits 200 meters above sea level. The flurry of breezes and the quality of its soils are key elements for obtaining high quality oil with a strong individual identity.



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 (§)	@
<b>Reparto: Analisi chimiche varie</b>								
<b>Acidità (in acido oleico)</b>	%	0,18	0.03	0.15		0,8	Metodo 251	01
<b>N° di Perossidi</b>	meq di O2/kg	6.1	1	3		20	Metodo 250	01
<b>Reparto: Analisi strumentali varie - Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto</b>								
<b>*K232</b>	abs	1.72	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

## 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 (§)	@
<b>Reparto: Analisi chimiche varie</b>								
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
<b>Reparto: Analisi strumentali varie - Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto</b>								
*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