

VALLE ALTA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO
2018



0,50 L

La località Valle alta, nel paese di Fumane, è un luogo particolarmente vocato per la coltivazione di piante mediterranee come la vite e l'ulivo: la sua posizione infatti la pone al riparo dagli eventuali eccessi delle stagioni, assicurandogli un microclima ideale. Proprio in questa zona si trova il nostro oliveto, che coltiviamo con metodo biologico; le varietà sono quelle tipiche della Valpolicella, come il Grignano ed il Favarol.

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 (§)	@
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	8.1	1	3		20	Metodo 250	01
Reparto: Analisi strumentali varie - Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto								
*K232	abs	1.60	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 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 (§)	@
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	8.1	1	3		20	Metodo 250	01
Reparto: Analisi strumentali varie - Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto								
*K232	abs	1.60	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

BIOLOGISCHES NATURREINES OLIVENÖL VALLE ALTA 2018



Valle Alta ist eine schwebende Arena auf einer Meereshöhe von ca. 250 Metern, zwischen Trockenmauern, Weinreben und Olivenbäumen. Ein vom Menschen gezähmter Hügel, wo die Erde mit fossilem Mergel verschmilzt. Der Olivenbaum ist hier ein angestammter Einwohner, sein Anbau reicht auf das dunkle Mittelalter zurück. Die angebauten bodenständigen Sorten sind Grignano und Favaro. Das Grün und Silber der Blätter wird Tag für Tag von leichten morgendlichen und abendlichen Brisen durchschüttelt, die im Norden von der Bergkette der „Kleinen Dolomiten“ der Lessinia, im Süden aus der schier endlosen Poebene hergelangen. Der Gardasee im Westen sorgt für ein mildes Klima, das dem Wachstum des Olivenbaums förderlich ist, ohne gefährliche Frosttage im Winter. Das Hohe Tal von Fumane ist ein schützender Schrein, der große Weine und große Olivenöle mit Charakter, Persönlichkeit und grundsätzlicher Identität hervorbringt.



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 (§)	@
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	8.1	1	3		20	Metodo 250	01
Reparto: Analisi strumentali varie - Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto								
*K232	abs	1.60	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