



AZIENDA AGRARIA  
**BORGESE**  
MONTEFALCO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



L'olio extravergine di oliva contenuto in questa bottiglia è prodotto da olive raccolte nelle colline umbre da piante di varietà Frantoiano, Leccino e Moraiolo.

Le analisi chimiche hanno evidenziato una bassissima acidità ed un'alta presenza di polifenoli.

Il colore è giallo dorato con riflessi verdi.

Quest'olio ha un aroma fruttato intenso di oliva verde con un sottofondo più dolce di erba.

Al palato ha un gusto pieno di aromi delicati con amaro, dolce ed una leggera nota piccante che si fondono in piena armonia.

È ideale nell'uso a crudo su qualsiasi piatto ed in particolare su zuppe ed insalate.

*The extra-virgin olive oil contained in this bottle is produced with olives harvested in the Umbrian hills from Frantoiano, Leccino and Moraiolo olive trees.*

*Chemical analysis indicates a very low level of acidity and a high level of polyphenols.*

*Golden yellow in colour with green highlights, this oil has the intense fruity aroma of green olives with a sweeter background note of grass.*

*On the palate its flavour is full of delicate aromas with well-balanced bitter, sweet and slightly spicy notes.*

*It is perfect drizzled over any dish, especially soups and salads.*

**COMPOSIZIONE IN ACIDI GRASSI:**

Acido oleico: 75,96

Acidità libera: 0,25

Composizione fenolici totali: 303

Numero di perossidi: 10,12

**FATTY ACID COMPOSITION:**

Oleic acid: 75.96

Free acidity: 0.25

Total phenolic composition: 303

Number of peroxides: 10.12

**INDICI SPETTROFOTOMETRICI U.V.:**

Delta K: -0,003

K232: 1,898

K270: 0,119

**U.V. SPECTROPHOTOMETRIC INDEXES:**

Delta K: -0.003

K232: 1.898

K270: 0.119

**TOCOFEROLI TOTALI:**

alfa Tocoferolo: 23

beta + gamma Tocoferolo: 3

delta Tocoferolo: 2

**TOTAL TOCOPHEROLS:**

Alpha-tocopherol: 23

Beta- + gamma-tocopherol: 3

Delta-tocopherol: 2