

# **ROI CRU MORGÀ**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP  
RIVIERA LIGURE—RIVIERA DEI FIORI  
2011/2012

## **Uliveto Roi - Morgà nel Comune di Montalto Prov. di Imperia Italia**

Zona Geologica	: Flysh di Sanremo (Montano)
Tipo di Terreno	: Franco Sabbioso
Foglio di Mappa 9	: Particelle Cat. 88-317-318-319-333-321 Parziali
Superficie Totale	: 3,0 Ha
Cultivar	: Taggiasca 100 %
Media Anni Piante	: 200 Anni
Altitudine	: 250 S.I.M.
Iscritti al Catasto D.O.P.	: Anno 2007
Iscritti a Controllo BIO	: BioAgriCert n° IT BAC 076344

## **Dati della Raccolta**

Giorno di Raccolta	: 04-09-10-11-12 Gennaio 2012
Tipo Raccolta	: Bacchiatura su Reti
Grado Maturazione	: 20% Verdi, 50 % Inviate, 30% Mature
Olive Prodotte	: Kg.6.062
Trasporto	: Cassette di Plastica Forata Cap.25 Kg.per cassetta

## **Trasformazione**

Tipo	: Molitore in Granito & Decanter
Giorno di Trasformazione	: 05-09-10-11-12-13 Gennaio 2012
Olio Prodotto	: Kg. 1.412 = a Litri 1.541
Conservazione	: Contenitore Acciaio Inox Sigillato

## **Dati Analitici dell'Olio**

Acidità	: 0,3
Perossidi	: 8
Tipo	: Mosto Gran Cru D.O.P. Riviera Ligure/Riviera dei Fiori
Certificato D.O.P.	: da C.C.I.A.A. di Imperia

## **Analisi Organolettica:**

L'olio, che si apre al naso con percezioni di leggera intensità di mandorla ed erbe di montagna unite a ricordi di buccia di mela verde, ottima progressione gustativa, scorrevole ed equilibrato. Al palato il tono è dolce arricchito da note di frutta secca e accompagnato dall'azione leggera dell'amaro e del tenue piccante presente anche in chiusura.

**Si imbottiglieranno n° 2.164 bottiglie da MI 250  
e n° 2.000 bottiglie da MI 500**

**Il Frantoiano  
Boeri Franco Roi**



**»ROI«**  
Extravergini Millesimati