



**XXI Premio Nazionale
Olio Extravergine di Oliva
SHELF LIFE 2014**



***PROCLAMAZIONE DEI VINCITORI DELLA SHELF LIFE
CARATTERISTICHE CHIMICHE E SENSORIALI DEGLI OLI VINCITORI***

PIETRO PAOLO ARCA - PRESIDENTE GIURIA

HANNO COLLABORATO: GIANDOMENICO SCANU - ASSISTENTE PRESIDENZA GIURIA

CLAUDIA CIGAGNA - ALVERIO CAU - GIORGIO PALA - VALERIA DERIU - SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

SENEGHE - 30 SETTEMBRE 2014

COMUNE DI SENEGHE



Camera di Commercio
Ortigara



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Giuria Nazionale Shelf Life

Pietro Paolo Arca

Presidente

Giandomenico Scanu

Capo Panel

Componenti Giuria

- | | |
|------------------------------|-----------------|
| 1. Barbara Bartolacci | Lazio |
| 2. Luisa Carta | Sardegna |
| 3. Filomena D'Avino | Campania |
| 4. Carlo Moro | Sardegna |
| 5. Marco Pampaloni | Toscana |
| 6. Efisio Sanna | Sardegna |
| 7. Salvatore Spatola | Sicilia |
| 8. Anna Maria Zaza | Puglia |
| 9. Palmerio Zoccheddu | Sardegna |
| 10. Laura Zoia | Umbria |



Assistenza alla Giuria
(CCIAA-Laore-Agris)

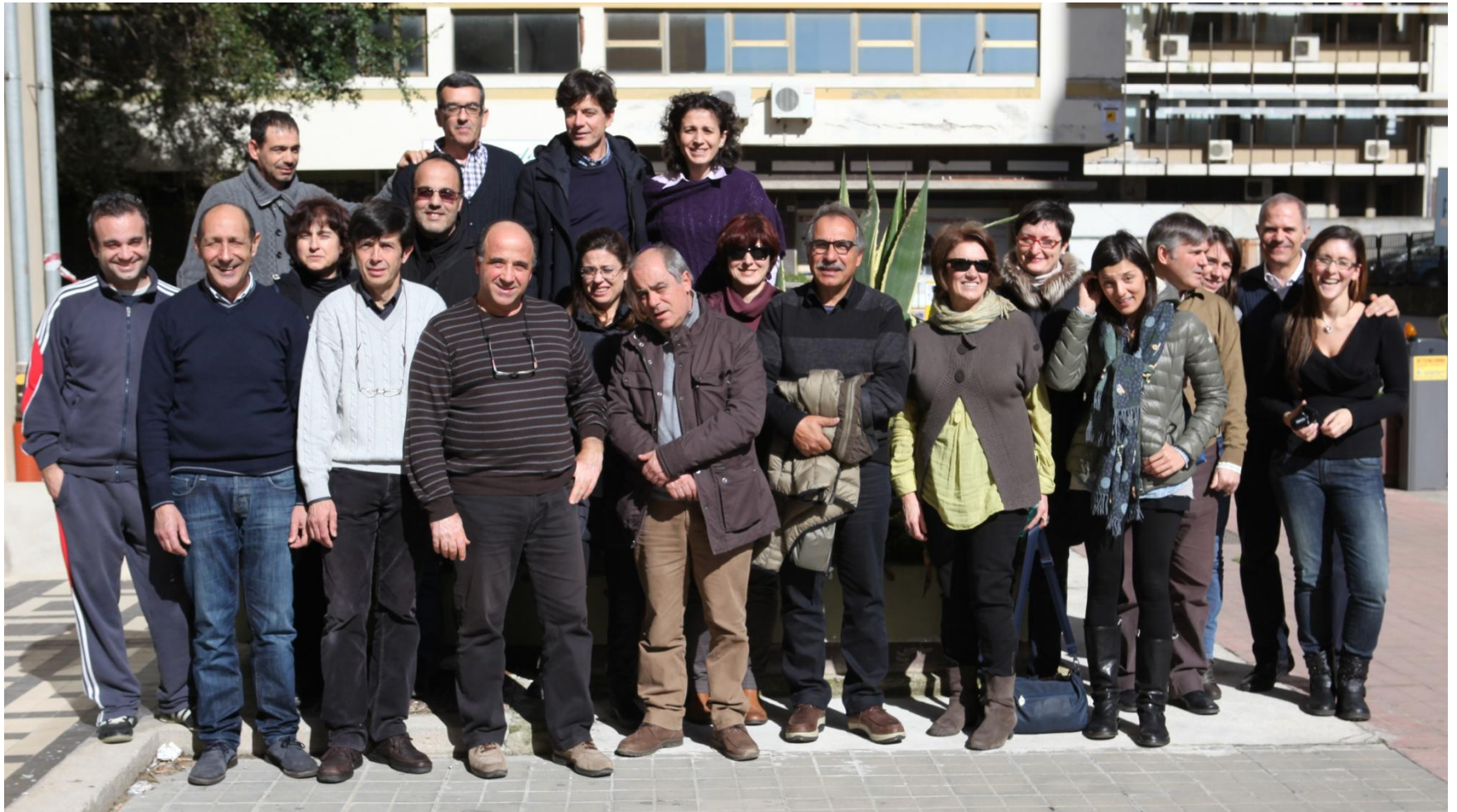
Alverio Cau

Giorgio Pala

Giovanni P. Marchinu

Andreana Morittu

Giuria Nazionale



Descrizione olio

Sensazioni olfattive e retroolfattive

Intensità di percezione

fruttato di oliva _____

descrittori aromatici dell'oliva:

erbaceo - foglia _____

carciofo - cardo _____

pomodoro _____

mela _____

mandorla _____

frutta matura _____

erbe officinali - floreale _____

Sensazioni gustativo-tattili

amaro _____

piccante _____

Valutazione qualitativa

percezione

fruttato di oliva _____

amaro _____

piccante _____

armonia _____



**Scheda di
valutazione
sensoriale**

**a lettura
informatizzata
e gestione dati
in tempo reale**



XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE SHELF LIFE

PREMIAZIONE

MENZIONI D'ONORE

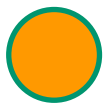
ORISTANO-SENEGHE
30 NOVEMBRE 2014





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE **SHELF LIFE**



SESSIONE OTTOBRE 2014
MENTIONE D'ONORE



SESSIONE FEBBRAIO 2014
MENTIONE D'ONORE

MENTIONE D'ONORE

L'ORO VERDE DI SETTIMELLO

AZ. AGR. MARCELLO PAOLI

SETTIMELLO (FI) - TOSCANA



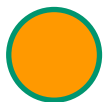
DI SETTIMELLO





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE



SESSIONE OTTOBRE 2014
MENZIONE D'ONORE



SESSIONE FEBBRAIO 2014
MENZIONE D'ONORE

MENZIONE D'ONORE

CESARE
BUONAMICI®



FRANTOIO BIOLOGICO

AZ. AGR. BUONAMICI

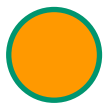
FIESOLE (FI) - TOSCANA





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE



SESSIONE OTTOBRE 2014
MENZIONE D'ONORE



SESSIONE FEBBRAIO 2014
MENZIONE D'ONORE

MENZIONE D'ONORE

Intini

MONOCULTIVAR PICHOLINE

INTINI SRL

MARTINA FRANCA (TA) - PUGLIA





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE SHELF LIFE

PREMIAZIONE

CATEGORIA FRANTOIANI

ORISTANO - SENEGHE
30 NOVEMBRE 2014





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE



1

SESSIONE OTTOBRE 2014
FRANTOIANI MONOCULTIVAR

1

SESSIONE FEBBRAIO 2014
FRANTOIANI MONOCULTIVAR

PREMIO FRANTOIANI - SEZIONE MONOCULTIVAR



DOMINUS RISERVA RAVECE

OLEIFICIO F.A.M. S.A.S

VENTICANO (AV) - CAMPANIA





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE

DOMINUS RISERVA RAVECE

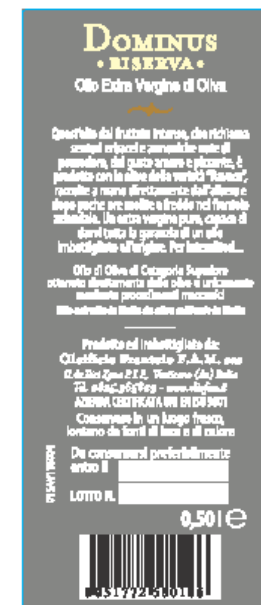
OLEIFICIO FAM

Informazioni aziendali

Produzione media annuale: **100 hL**

Attività: **frantoio**

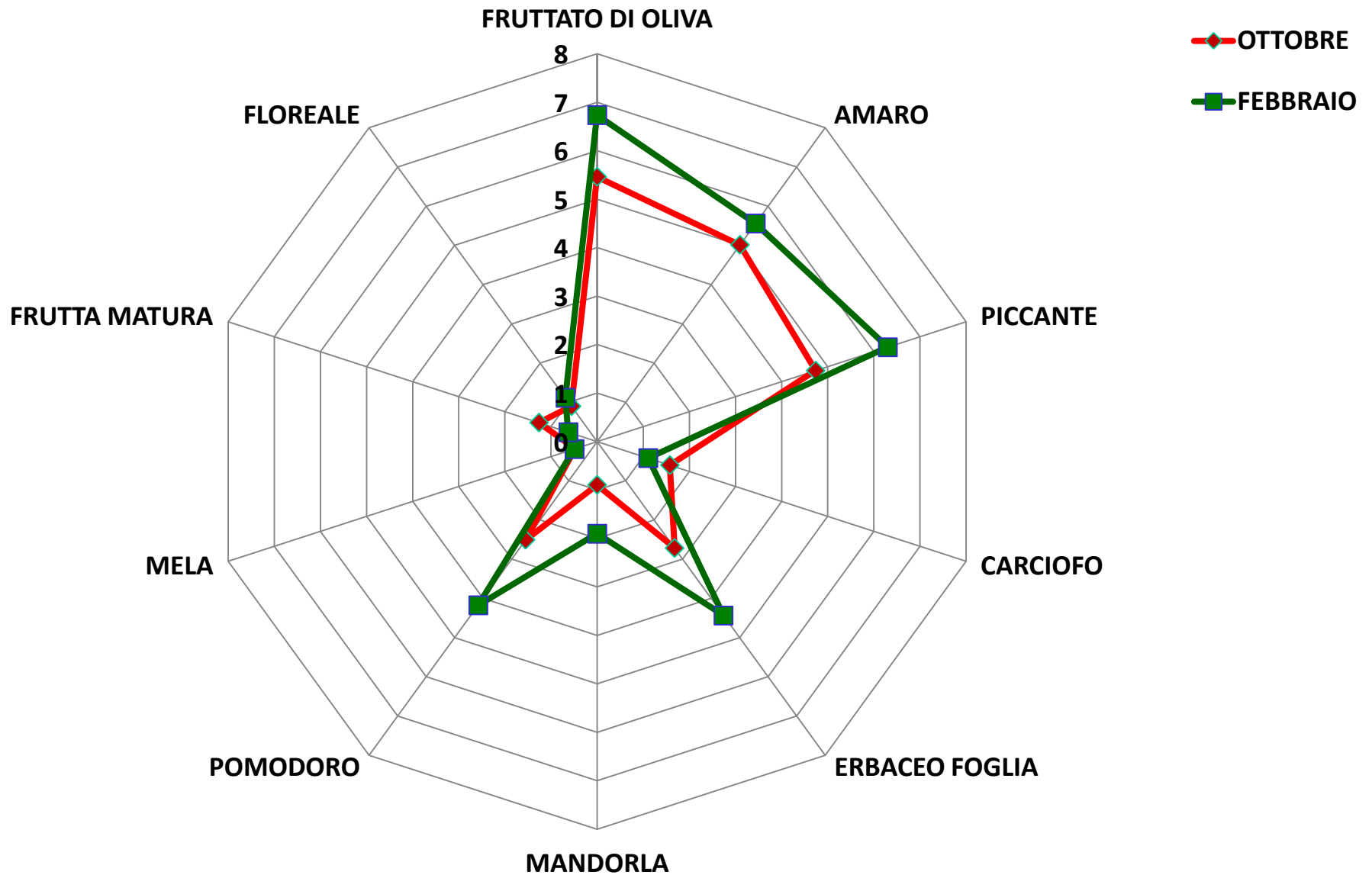
Tipo di frantoio: **frangitore a martelli**
gramole chiuse
decanter 2 fasi
separatore finale



DOMINUS RISERVA RAVECE - DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Parametri Montiferru febbraio	Valori Febbraio campione	Parametri Montiferru Shelf Life	Shelf life ottobre campione
Acidità (max % ac. oleico)	0,3	0,1	0,3	0,2
Perossidi (max meq O₂)	10	4	15	4
K232 (max n.)	2,2	1,53	2,4	1,64
K270 (max n.)	0,22	0,12	0,22	0,13
biofenoli (min mg/kg)	250	546	200	417
tocoferoli (min mg/kg)	160	171	140	148

DOMINUS RISERVA RAVECE – ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE



1

SESSIONE OTTOBRE 2014
FRANTOIANI BIOLOGICO

1

SESSIONE FEBBRAIO 2014
FRANTOIANI BIOLOGICO

PREMIO FRANTOIANI - SEZIONE BIOLOGICO

Intini

INTINI BIO

INTINI SRL

MARTINA FRANCA (TA) - PUGLIA





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE

INTINI BIO

AZ. INTINI SRL

Informazioni aziendali

Produzione media annuale: **600 hL**

Attività: **frantoio**

Tipo di frantoio:

frangitore a frese-coltelli

gramole chiuse

decanter 2 fasi

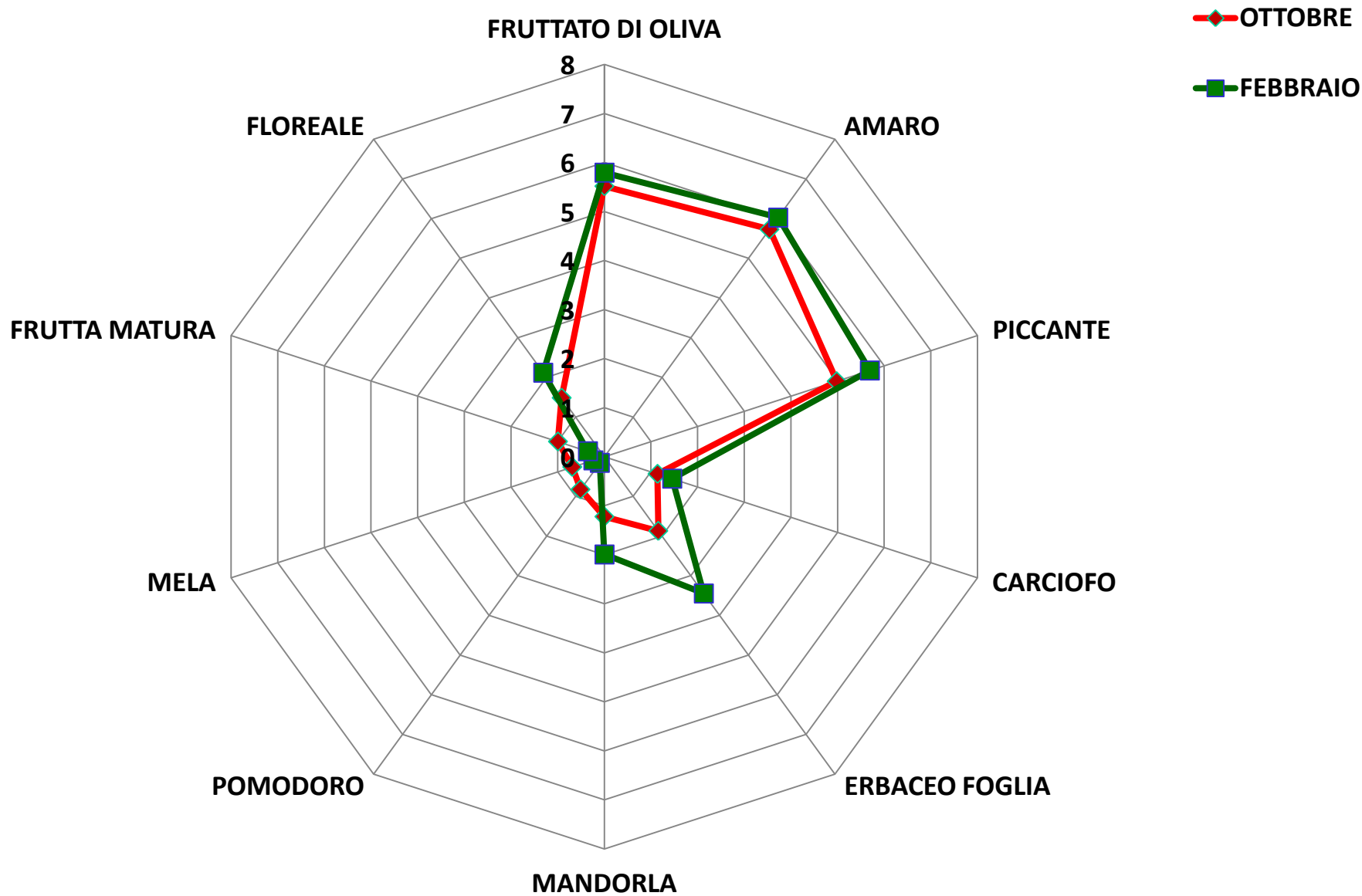
filtrazione



INTINI BIO - DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Parametri Montiferru febbraio	Valori Febbraio campione	Parametri Montiferru Shelf Life	Shelf life ottobre campione
Acidità (max % ac. oleico)	0,3	0,1	0,3	0,2
Perossidi (max meq O₂)	10	3	15	4
K232 (max n.)	2,2	1,88	2,4	1,97
K270 (max n.)	0,22	0,16	0,22	0,16
biofenoli (min mg/kg)	250	767	200	349
tocoferoli (min mg/kg)	160	325	140	159

INTINI BIO – ANALISI SENSORIALE





XXI Premio Nazionale Olio Extravergine di Oliva

SESSIONE SHELF LIFE



1

SESSIONE OTTOBRE 2014
FRANTOIANI DOP

1

SESSIONE FEBBRAIO 2014
FRANTOIANI DOP

PREMIO FRANTOIANI - SEZIONE DOP

DOP TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE



FRANTOIO GALANTINO SRL
BISCEGLIE (BT) - PUGLIA





XI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SESSIONE SHELF LIFE

DOP TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE

FRANTOIO GALANTINO SRL

Informazioni aziendali

Produzione annuale: 1200 hL

Attività: frantoio

Tipo di frantoio:

frangitore a frese

gramole chiuse

decanter 2 fasi

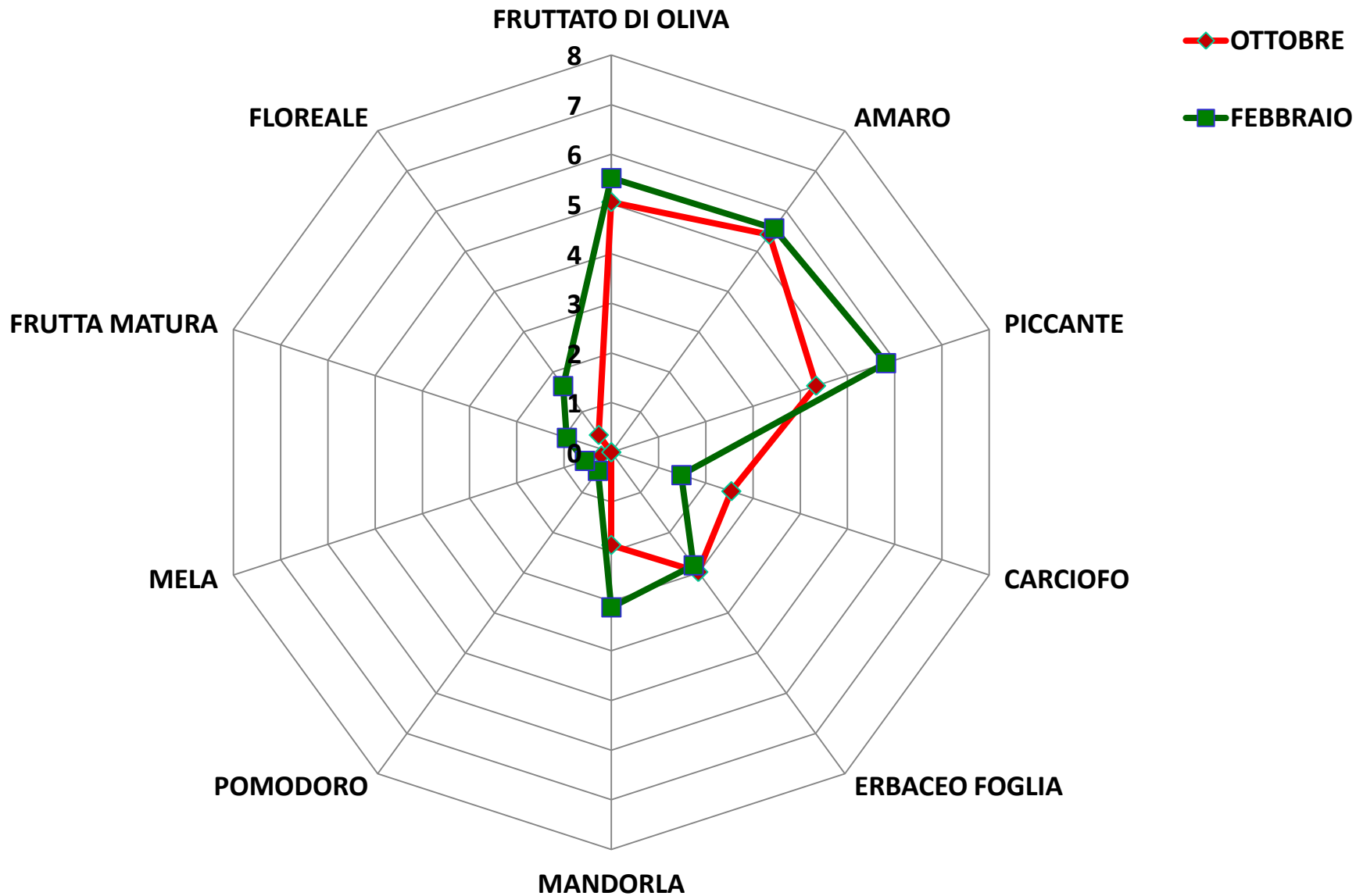
filtrazione



DOP TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE - DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Parametri Montiferru febbraio	Valori Febbraio campione	Parametri Montiferru Shelf Life	Shelf life ottobre campione
Acidità (max % ac. oleico)	0,3	0,1	0,3	0,2
Perossidi (max meq O ₂)	10	2	15	4
K232 (max n.)	2,2	1,62	2,4	1,91
K270 (max n.)	0,22	0,16	0,22	0,16
biofenoli (min mg/kg)	250	638	200	317
tocoferoli (min mg/kg)	160	403	140	206

DOP TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE – ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE SHELF LIFE

Premiazione

SEZIONE INTERNAZIONALI

ORISTANO - SENEGHE
30 NOVEMBRE 2014





XXI Premio Nazionale Olio Extravergine di Oliva

SESSIONE SHELF LIFE



1

SESSIONE OTTOBRE 2014
SEZIONE INTERNAZIONALI

1

SESSIONE FEBBRAIO 2014
SEZIONE INTERNAZIONALI

1° INTERNAZIONALI

VENTA DEL BARÒN

muelaolives

MUELA OLIVES SL

PRIEGO DE CORDOBA - SPAGNA





XXI Premio Nazionale Olio Extravergine di Oliva

SESSIONE SHELF LIFE

VENTA DEL BARÒN

MUELA OLIVES SL

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 11.760

Produzione annuale: 2500 HL

Attività: agricola con frantoio aziendale

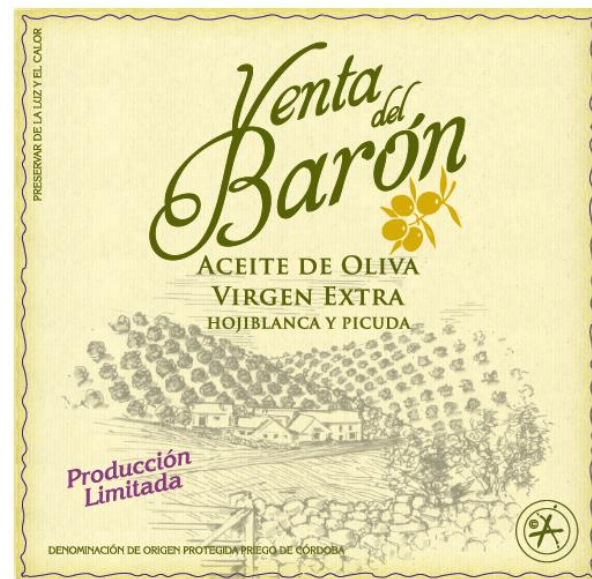
Tipo di frantoio:

frangitore a frese o coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

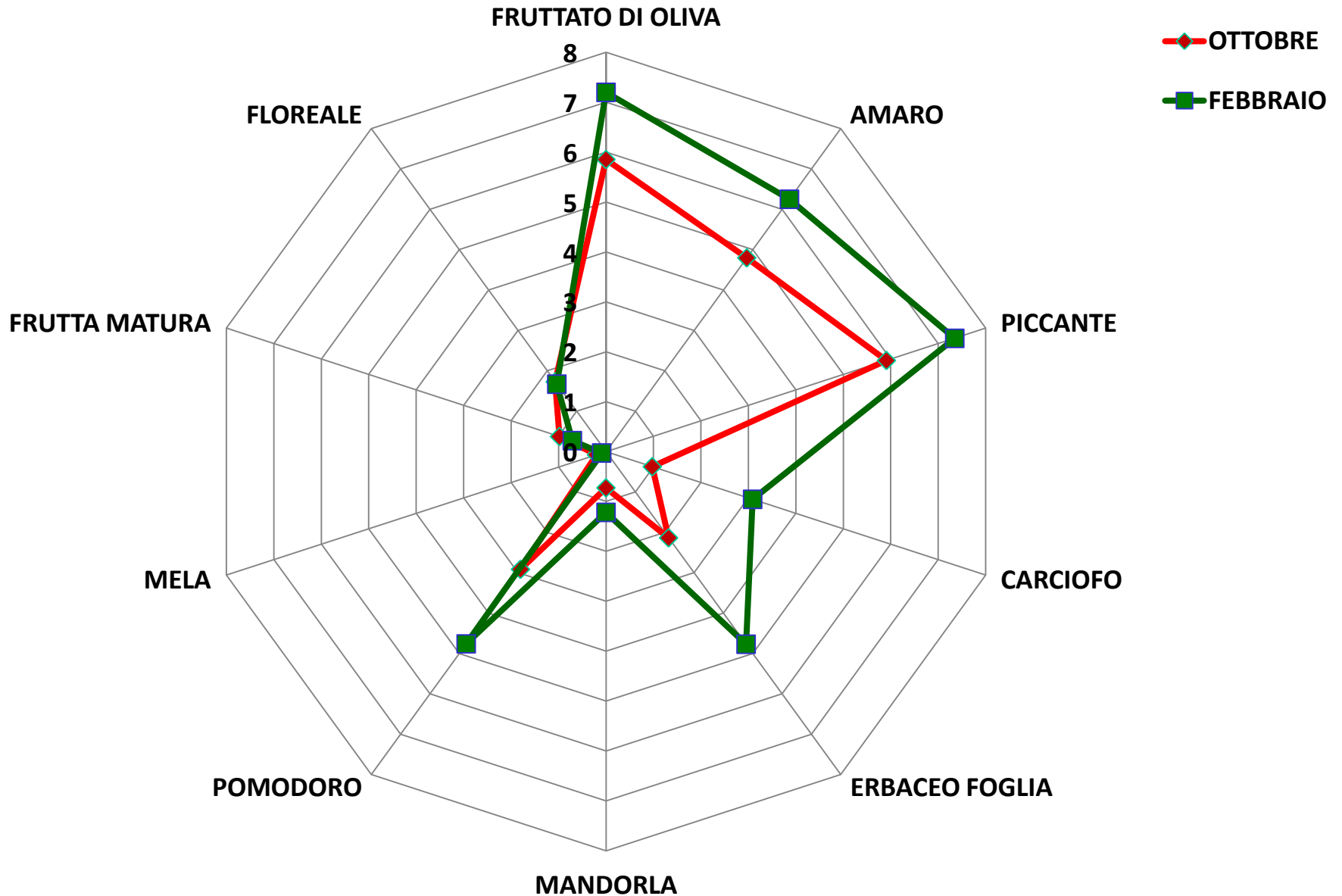
filtrazione



VENTA DEL BARÒN – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Parametri Montiferru febbraio	Valori Febbraio campione	Parametri Montiferru Shelf Life	Shelf life ottobre campione
Acidità (max % ac. oleico)	0,3	0,1	0,3	0,2
Perossidi (max meq O₂)	10	3	15	3
K232 (max n.)	2,2	1,57	2,4	1,62
K270 (max n.)	0,22	0,13	0,22	0,14
biofenoli (min mg/kg)	250	728	200	370
tocoferoli (min mg/kg)	160	468	140	191

VENTA DEL BARÒN - ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE SHELF LIFE

PREMIAZIONE

SEZIONE PLURICULTIVAR

ORISTANO - SENEGHE
30 NOVEMBRE 2014





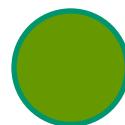
XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE



3

SESSIONE OTTOBRE 2014
SEZIONE PLURICULTIVAR



SESSIONE FEBBRAIO 2014
MENTIONE D'ONORE

3° PLURICULTIVAR



GIUSEPPE FOIS FRUTTATO

AZ. AGR. GIUSEPPE FOIS

ALGHERO (SS) - SARDEGNA





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE

GIUSEPPE FOIS FRUTTATO
AZ. AGR. GIUSEPPE FOIS

Informazioni aziendali

Piante di olivo: **25.000**

Produzione media annuale: **853 hL**

Attività: **agricola con frantoio aziendale**

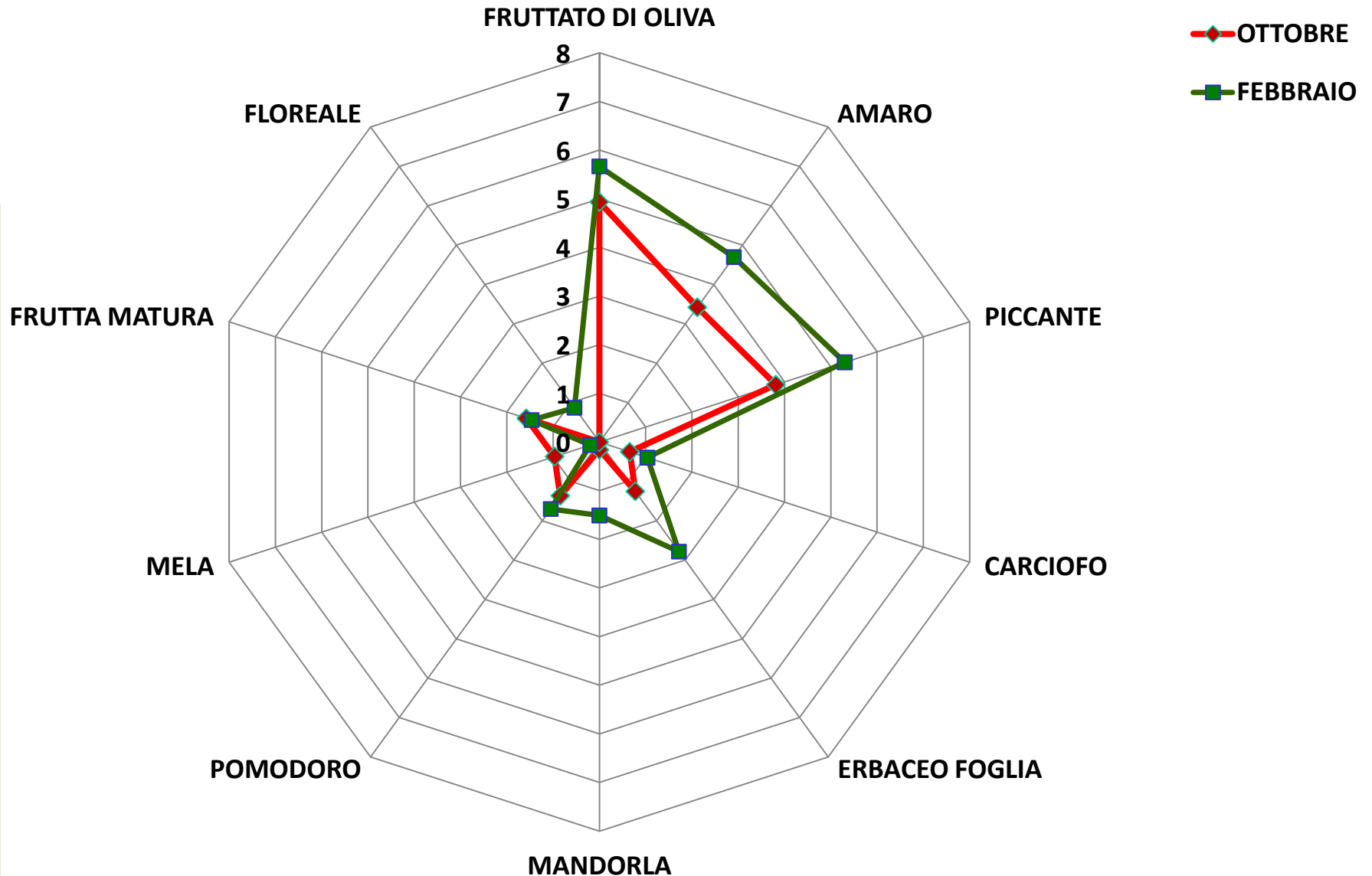
Tipo di frantoio: **frangitore a frese-martelli**
gramole chiuse inertizzate
decanter 2 fasi
filtrazione



GIUSEPPE FOIS FRUTTATO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Parametri Montiferru febbraio	Valori Febbraio campione	Parametri Montiferru Shelf Life	Shelf life ottobre campione
Acidità (max % ac. oleico)	0,3	0,1	0,3	0,1
Perossidi (max meq O₂)	10	4	15	4
K232 (max n.)	2,2	1,83	2,4	1,83
K270 (max n.)	0,22	0,11	0,22	0,12
biofenoli (min mg/kg)	250	363	200	368
tocoferoli (min mg/kg)	160	199	140	147

GIUSEPPE FOIS FRUTTATO – ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE



2

SESSIONE OTTOBRE 2014
SEZIONE PLURICULTIVAR



SESSIONE FEBBRAIO 2014
MENZIONE D'ONORE

2° PLURICULTIVAR



FONTE DI FOIANO GRAND CRU

AZ. AGR. FONTE DI FOIANO

CASTAGNETO CARDUCCI (LI) - TOSCANA





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE

FONTE DI FOIANO GRAND CRU

AZ. AGR. FONTE DI FOIANO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 6.500

Produzione media annuale: 200 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio: frangitore a frese-martelli
gramole chiuse inertizzate
decanter 2 fasi
filtrazione

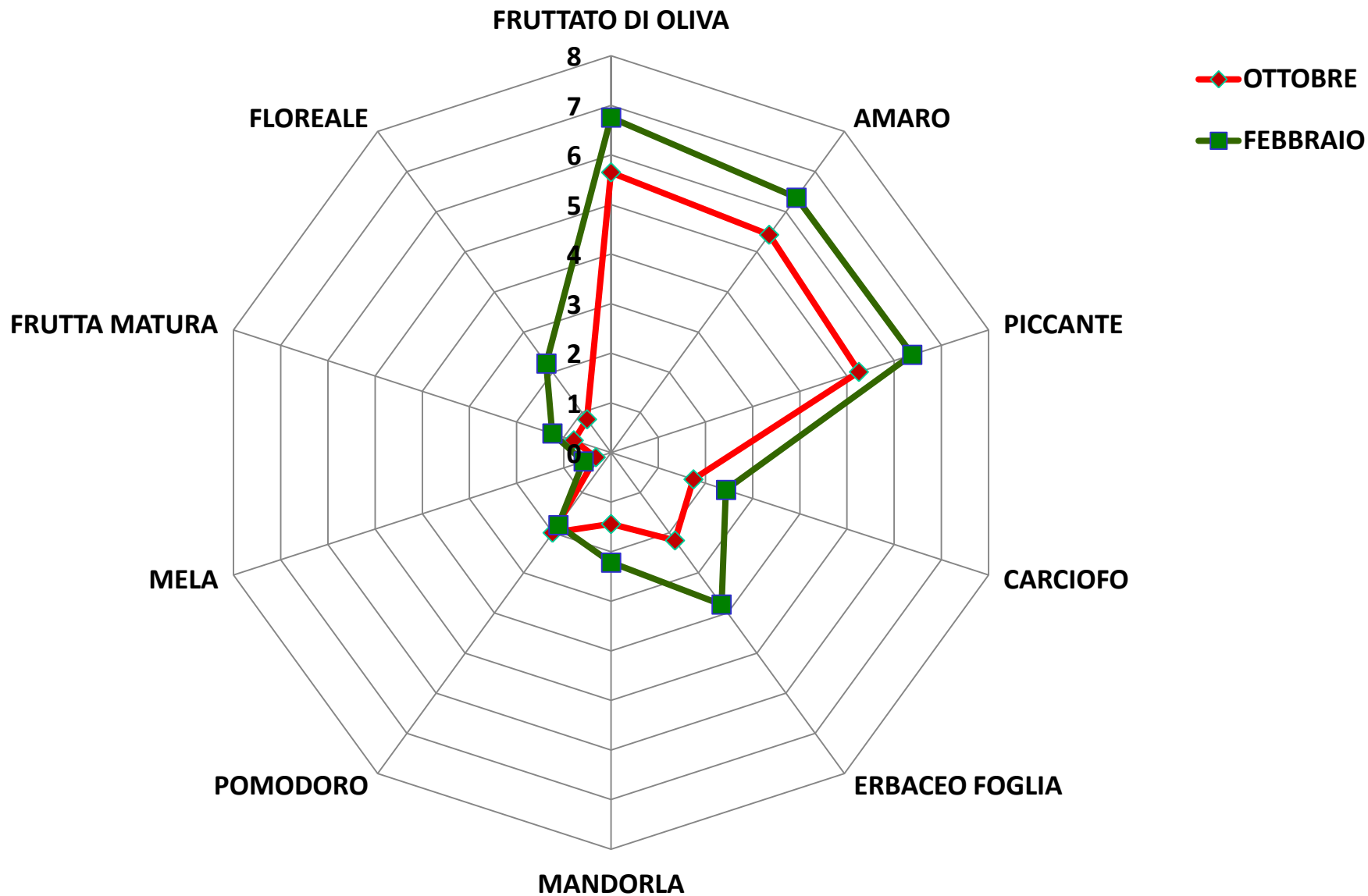
FONTE DI FOIANO
OLIVETO
FONTE DI FOIANO®



FONTE DI FOIANO GRAND CRU – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Parametri Montiferru febbraio	Valori Febbraio campione	Parametri Montiferru Shelf Life	Shelf life ottobre campione
Acidità (max % ac. oleico)	0,3	0,1	0,3	0,2
Perossidi (max meq O₂)	10	4	15	4
K232 (max n.)	2,2	1,85	2,4	2.03
K270 (max n.)	0,22	0,16	0,22	0,16
biofenoli (min mg/kg)	250	732	200	343
tocoferoli (min mg/kg)	160	274	140	167

FRONTE DI FOIANO GRAND CRU – ANALISI SENSORIALE



XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE



SESSIONE OTTOBRE 2014
SEZIONE PLURICULTIVAR



SESSIONE FEBBRAIO 2014
SEZIONE PLURICULTIVAR

1° PLURICULTIVAR

GUADAGNOLO PRIMUS

FATTORIA RAMERINO

BAGNO A RIPOLI (FI) - TOSCANA



Fattoria Ramerino





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE

GUADAGNOLO PRIMUS

FATTORIA RAMERINO

Informazioni aziendali

Piante di olivo: **5.500**

Produzione media annuale: **100 hL**

Attività: **agricola senza frantoio aziendale**

Frantoio: **Antellino, Buonamici, Olcas**

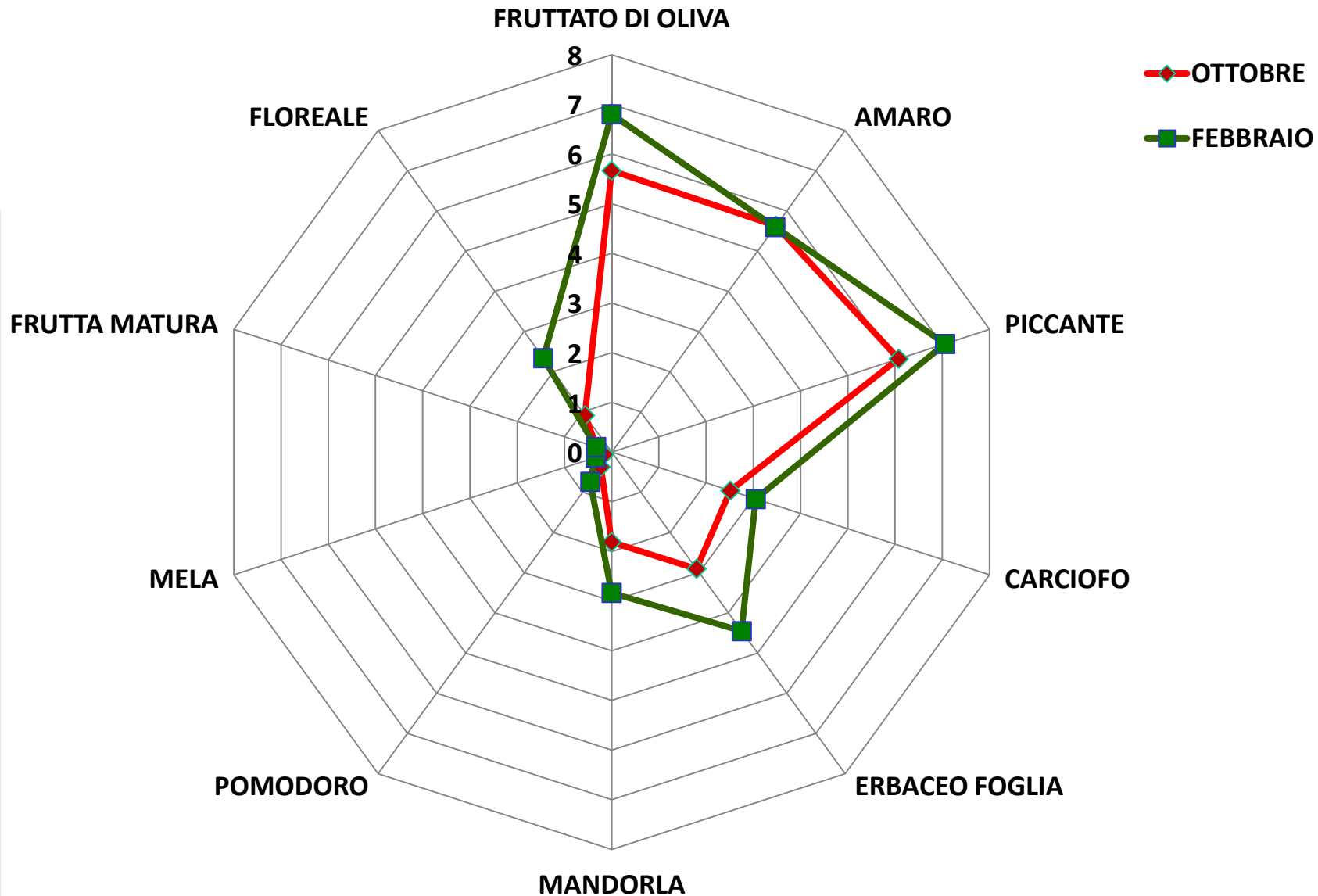
Tipo di frantoio: **frangitore a frese-martelli**
gramole chiuse inertizzate
decanter 2 fasi
filtrazione



GUADAGNOLO PRIMUS – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Parametri Montiferru febbraio	Valori Febbraio campione	Parametri Montiferru Shelf Life	Shelf life ottobre campione
Acidità (max % ac. oleico)	0,3	0,1	0,3	0,2
Perossidi (max meq O₂)	10	3	15	5
K232 (max n.)	2,2	1,71	2,4	1.97
K270 (max n.)	0,22	0,13	0,22	0,13
biofenoli (min mg/kg)	250	538	200	330
tocoferoli (min mg/kg)	160	232	140	172

GUADAGNOLO PRIMUS – ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE SHELF LIFE

PREMIAZIONE

SEZIONE MONOCULTIVAR

ORISTANO - SENEGHE
30 NOVEMBRE 2014





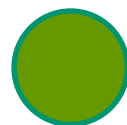
XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE



3

SESSIONE OTTOBRE 2014
SEZIONE MONOCULTIVAR



SESSIONE FEBBRAIO 2014
MENZIONE D'ONORE

3° MONOCULTIVAR



LE TRE COLONNE CORATINA
LE TRE COLONNE DI SALVATORE STALLONE
GIOVINAZZO (BA) - PUGLIA





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE

LE TRE COLONNE CORATINA

LE TRE COLONNE DI SALVATORE STALLONE

Informazioni aziendali

Piante olivo: 6.000

Produzione annuale: 250 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipologia Frantoio:

frangitore a frese - coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

separatore finale

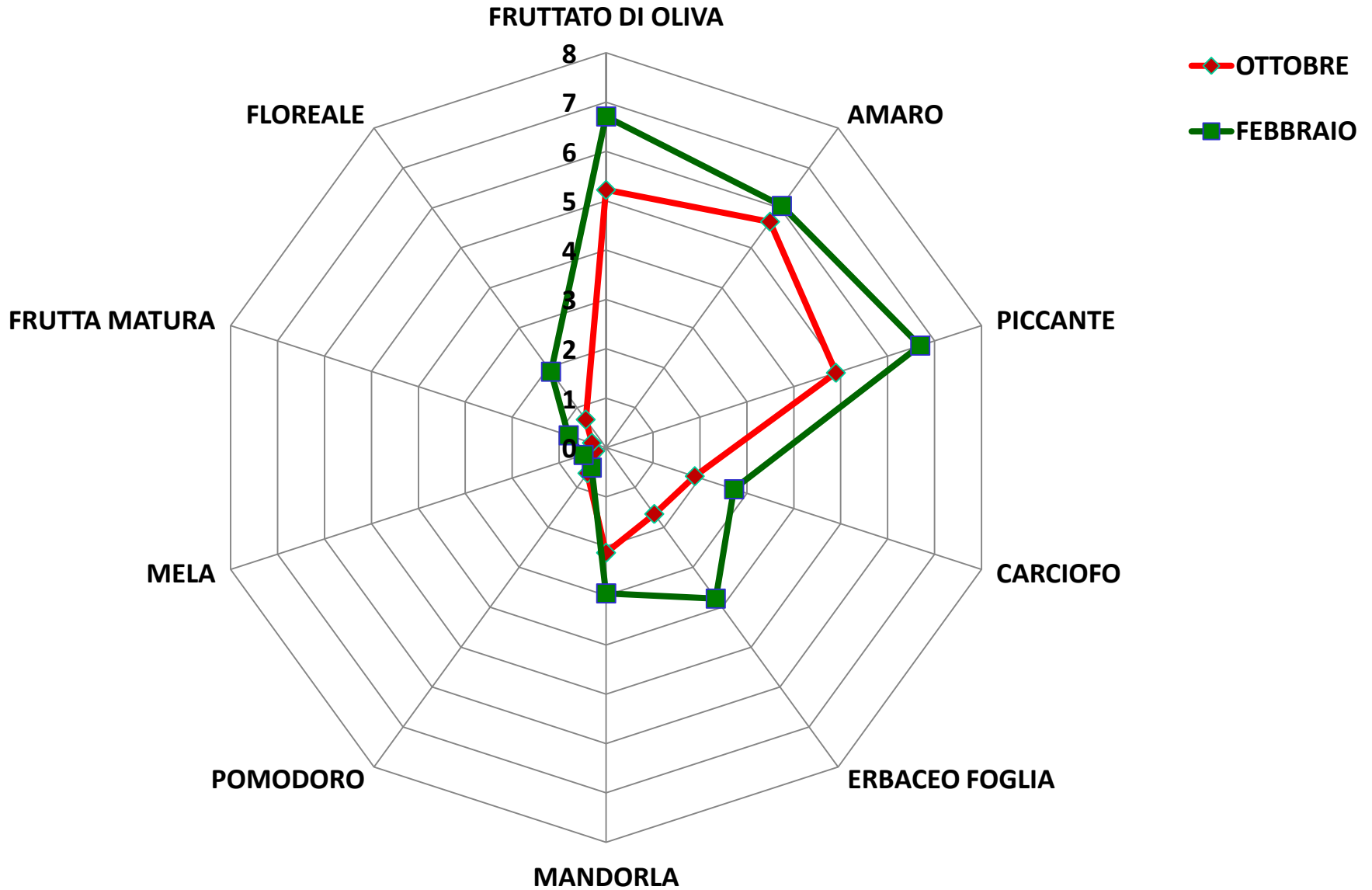
filtrazione



LE TRE COLONNE CORATINA – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Parametri Montiferru febbraio	Valori Febbraio campione	Parametri Montiferru Shelf Life	Shelf life ottobre campione
Acidità (max % ac. oleico)	0,3	0,1	0,3	0,3
Perossidi (max meq O₂)	10	5	15	6
K232 (max n.)	2,2	1,90	2,4	2,04
K270 (max n.)	0,22	0,17	0,22	0,16
biofenoli (min mg/kg)	250	632	200	356
tocoferoli (min mg/kg)	160	349	140	214

LE TRE COLONNE CORATINA – ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE



2

SESSIONE OTTOBRE 2014
SEZIONE MONOCULTIVAR

1

SESSIONE FEBBRAIO 2014
SEZIONE MONOCULTIVAR

2° MONOCULTIVAR

I GREPPI DI SILLI MORAIOLO

AZ. AGR. IL MICIOLO

SAN CASCIANO VDP (FI) - Toscana





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE

I GREPPI DI SILLI MORAIOLO

IL MICIOLO

Informazioni aziendali

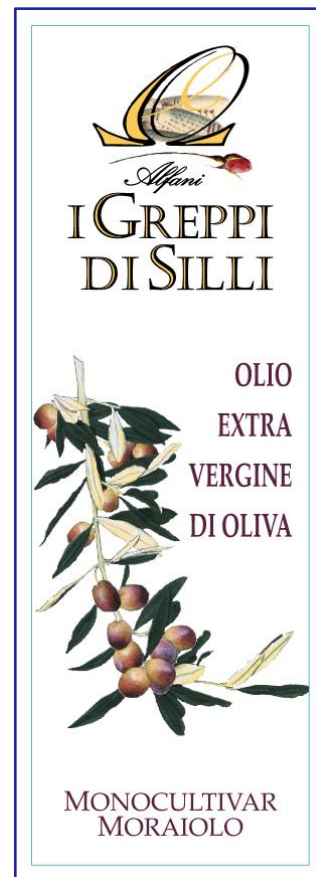
Piante di olivo: 1.500

Produzione media annuale: 25 hL

Attività: agricola senza frantoio aziendale

Frantoio: Matteo Mugelli, Gianluca Grandis

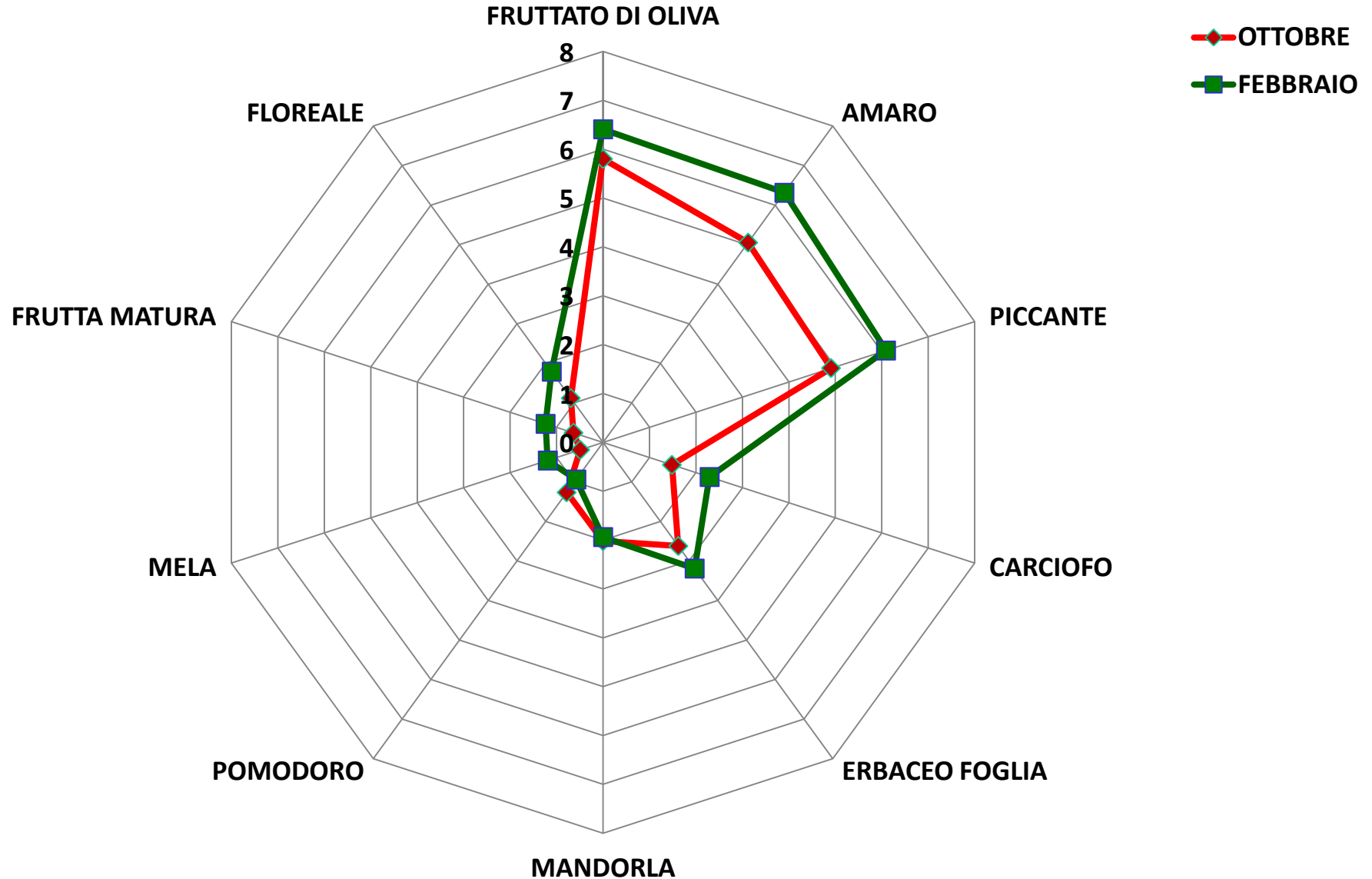
Tipo di frantoio: frangitore a frese o coltelli
gramole chiuse inertizzate
decanter 2 fasi
filtrazione



I GREPPI DI SILLI MORAIOLO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Parametri Montiferru febbraio	Valori Febbraio campione	Parametri Montiferru Shelf Life	Shelf life ottobre campione
Acidità (max % ac. oleico)	0,3	0,1	0,3	0,2
Perossidi (max meq O₂)	10	3	15	5
K232 (max n.)	2,2	1,54	2,4	1,87
K270 (max n.)	0,22	0,11	0,22	0,12
biofenoli (min mg/kg)	250	587	200	375
tocoferoli (min mg/kg)	160	230	140	183

I GREPPI DI SILLI MORAIOLA - ANALISI SENSORIALE



XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE



1

SESSIONE OTTOBRE 2014
SEZIONE MONOCULTIVAR

1

SESSIONE FEBBRAIO 2014
SEZIONE BIOLOGICO

1° MONOCULTIVAR

CULTIVAR MAURINO

IL CASALONE VIGNOLI

SAN CASCIANO VdP (FI) - TOSCANA





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE

CULTIVAR MAURINO

IL CASALONE VIGNOLI

Informazioni aziendali

Piante di olivo: **4.150**

Produzione media annuale: **40 hL**

Attività: **agricola senza frantoio aziendale**

Frantoio: **Torre Bianca di Matteo Mugelli**

Tipo di frantoio:

frangitore a frese-coltelli

gramole chiuse inertizzate

decanter 2 fasi

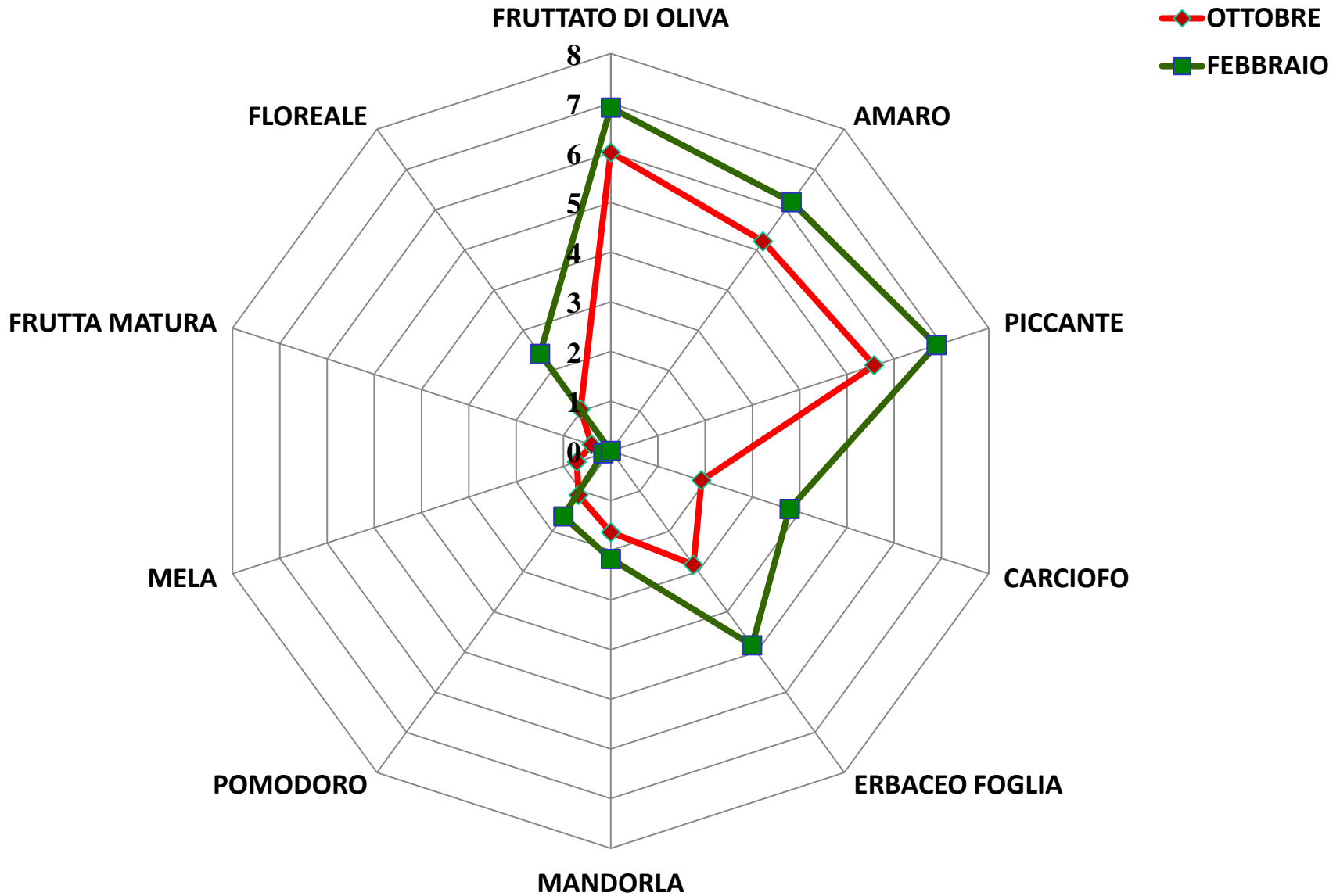
filtrazione



CULTIVAR MAURINO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Parametri Montiferru febbraio	Valori Febbraio campione	Parametri Montiferru Shelf Life	Shelf life ottobre campione
Acidità (max % ac. oleico)	0,3	0,1	0,3	0,2
Perossidi (max meq O₂)	10	3	15	5
K232 (max n.)	2,2	1,62	2,4	1,93
K270 (max n.)	0,22	0,12	0,22	0,13
biofenoli (min mg/kg)	250	358	200	278
tocoferoli (min mg/kg)	160	292	140	276

CULTIVAR MAURINO - ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE SHELF LIFE

PREMIAZIONE

SEZIONE BIOLOGICO

ORISTANO - SENEGHE
30 NOVEMBRE 2014





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE SHELF LIFE



3

SESSIONE OTTOBRE 2014
SEZIONE BIOLOGICO



SESSIONE FEBBRAIO 2014
MENTIONE D'ONORE

3° BIOLOGICO



GRAN PREGIO BIO
AZ. AGR. CAPUTO MARIA
MOLFETTA (BA) - PUGLIA





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE

GRAN PREGIO BIO

AZ. AGR. CAPUTO MARIA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: **4.000**

Produzione annuale: **190 hL**

Attività: **agricola senza frantoio aziendale**

Frantoiano: **Caputo Ignazio**

Tipo di frantoio: **frangitore a frese**

gramole chiuse sottovuoto

decanter 2 fasi

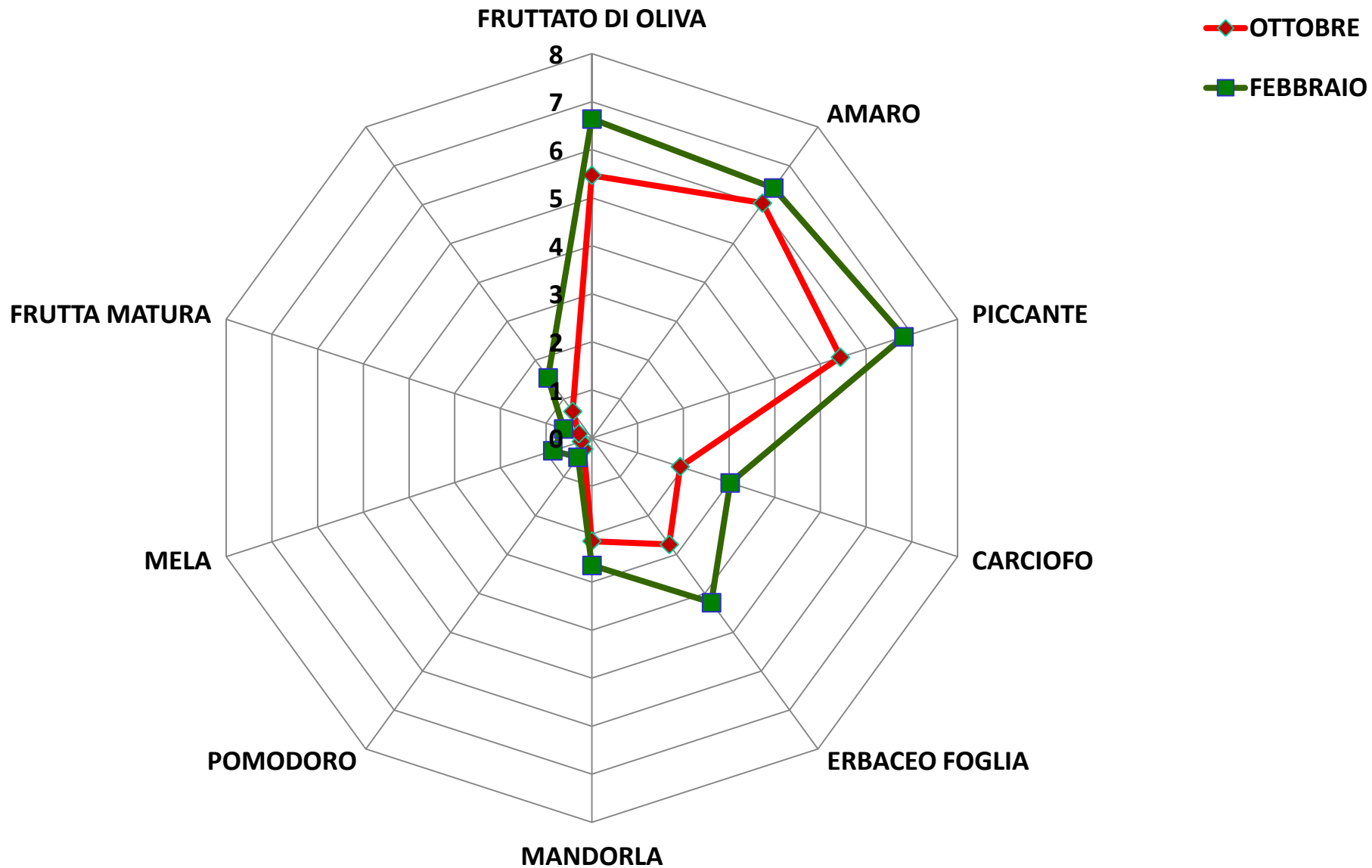
filtrazione



GRAN PREGIO BIO – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Parametri Montiferru febbraio	Valori Febbraio campione	Parametri Montiferru Shelf Life	Shelf life ottobre campione
Acidità (max % ac. oleico)	0,3	0,1	0,3	0,3
Perossidi (max meq O₂)	10	3	15	5
K232 (max n.)	2,2	1,78	2,4	2,14
K270 (max n.)	0,22	0,19	0,22	0,19
biofenoli (min mg/kg)	250	743	200	277
tocoferoli (min mg/kg)	160	310	140	269

GRAN PREGIO BIO - ANALISI SENSORIALE



XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE



2

SESSIONE OTTOBRE 2014
SEZIONE BIOLOGICO

3

SESSIONE FEBBRAIO 2014
SEZIONE BIOLOGICO

2° BIOLOGICO



LEGNO D'OLIVO
FATTORIA ALTOMENA
PELAGO (FI) - TOSCANA





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE

LEGNO D'OLIVO

FATTORIA ALTOMENA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: **9.000**

Produzione annuale: **70 hL**

Attività: **agricola senza frantoio aziendale**

Frantoiano: **OL.C.A.S.**

Tipo di frantoio: **frangitore a frese**

gramole chiuse sottovuoto

decanter 2 fasi

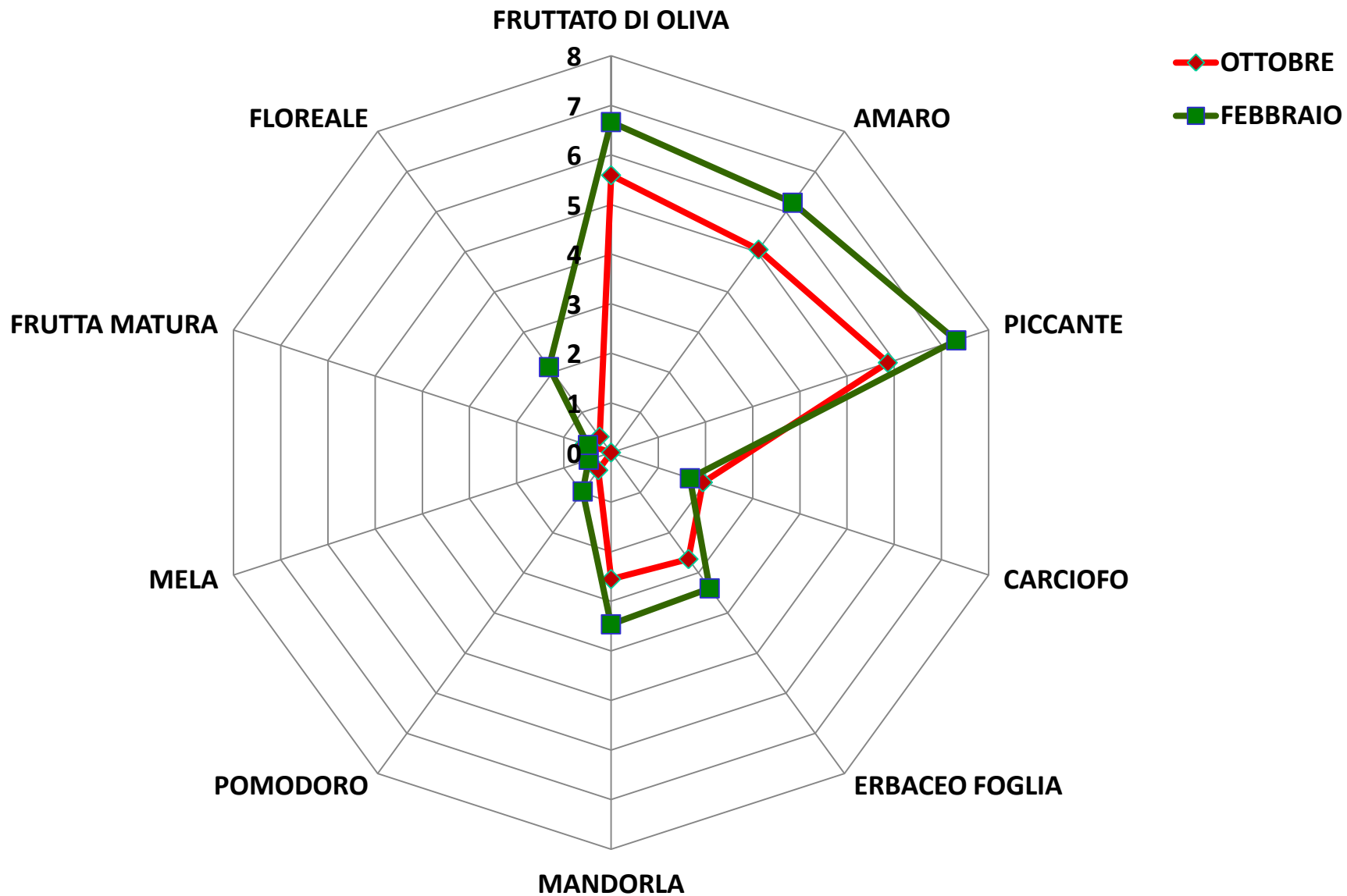
filtrazione



LEGNO D'OLIVO - DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Parametri Montiferru febbraio	Valori Febbraio campione	Parametri Montiferru Shelf Life	Shelf life ottobre campione
Acidità (max % ac. oleico)	0,3	0,1	0,3	0,2
Perossidi (max meq O ₂)	10	3	15	4
K232 (max n.)	2,2	1,61	2,4	1,83
K270 (max n.)	0,22	0,12	0,22	0,12
biofenoli (min mg/kg)	250	537	200	448
tocoferoli (min mg/kg)	160	160	140	146

LEGNO D'OLIVO - ANALISI SENSORIALE





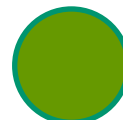
XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE



1

SESSIONE OTTOBRE 2014
SEZIONE BIOLOGICO



SESSIONE FEBBRAIO 2014
MENZIONE D'ONORE

1° BIOLOGICO

LECCIO DEL CORNO

TORRE | BIANCA

AZ. AGR. TORRE BIANCA

SAN CASCIANO VdP (FI) - TOSCANA





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE

LECCIO DEL CORNO

AZ. AGR. TORRE BIANCA

Informazioni aziendali

Piante di olivo: **1.856**

Produzione annuale: **20 hL**

Attività: **agricola con frantoio aziendale**

Tipo di frantoio: **frangitore a frese-coltelli**
gramole chiuse sottovuoto
decanter 2 fasi
filtrazione

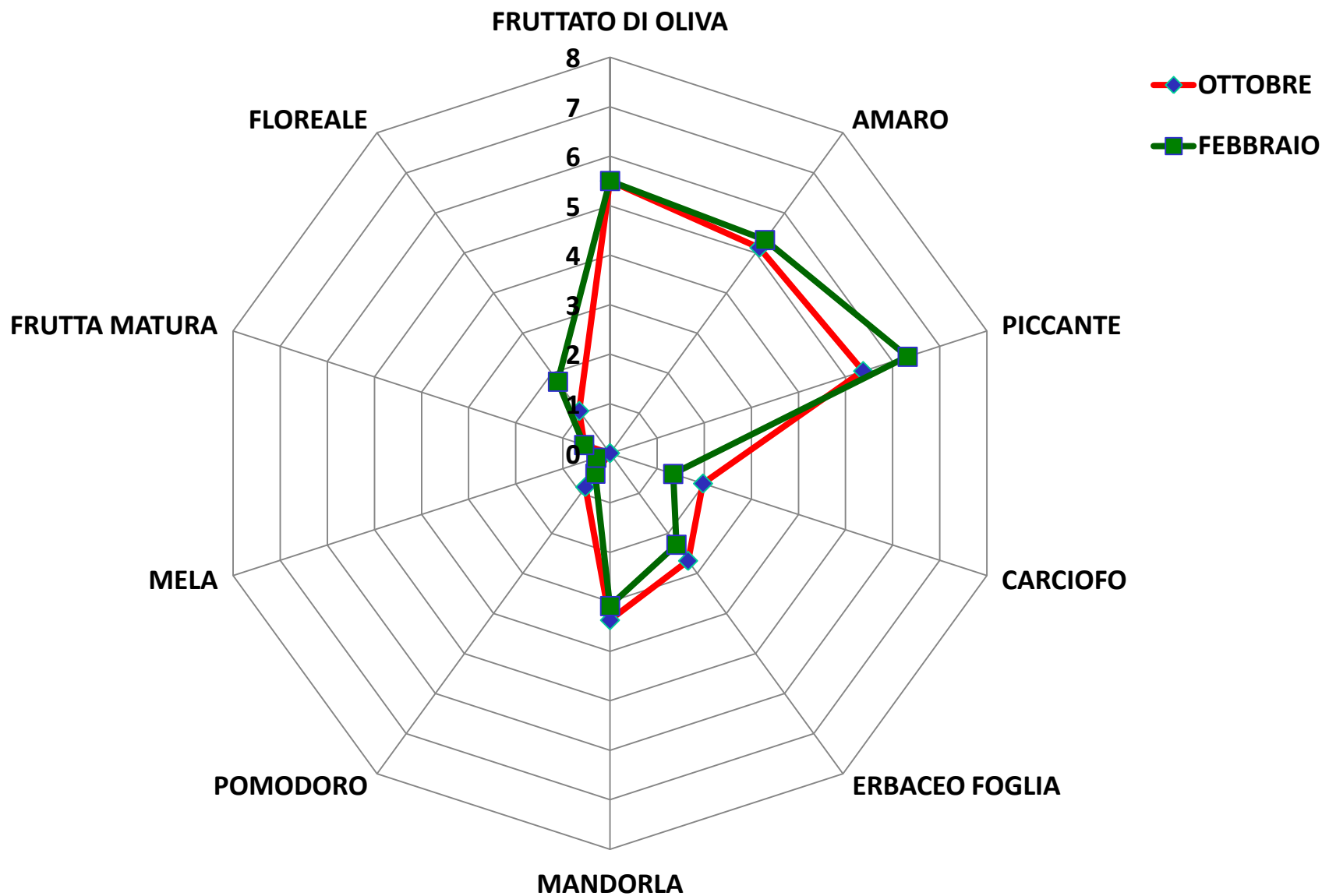
TORRE | BIANCA



LECCIO DEL CORNO - DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Parametri Montiferru febbraio	Valori Febbraio campione	Parametri Montiferru Shelf Life	Shelf life ottobre campione
Acidità (max % ac. oleico)	0,3	0,1	0,3	0,2
Perossidi (max meq O₂)	10	3	15	5
K232 (max n.)	2,2	1,64	2,4	1,88
K270 (max n.)	0,22	0,12	0,22	0,12
biofenoli (min mg/kg)	250	579	200	487
tocoferoli (min mg/kg)	160	229	140	216

LECCIO DEL CORNO - ANALISI SENSORIALE



XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE SHELF LIFE



PREMIAZIONE

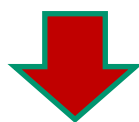
SEZIONE DOP/IGP

ORISTANO-SENEGHE
30 NOVEMBRE 2014



XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE



2

SESSIONE OTTOBRE 2014
SEZIONE DOP

1

SESSIONE FEBBRAIO 2014
SEZIONE DOP

2° DOP/IGP



TOSCANO - IGP COLLINE DI FIRENZE

AZ. AGR. BUONAMICI

FIESOLE (FI) - TOSCANA





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE

TOSCANO - IGP COLLINE DI FIRENZE

AZ. AGR. BUONAMICI

Informazioni aziendali

Piante di olivo: 30.000

Produzione annuale: 1.123 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

Tipo di frantoio:

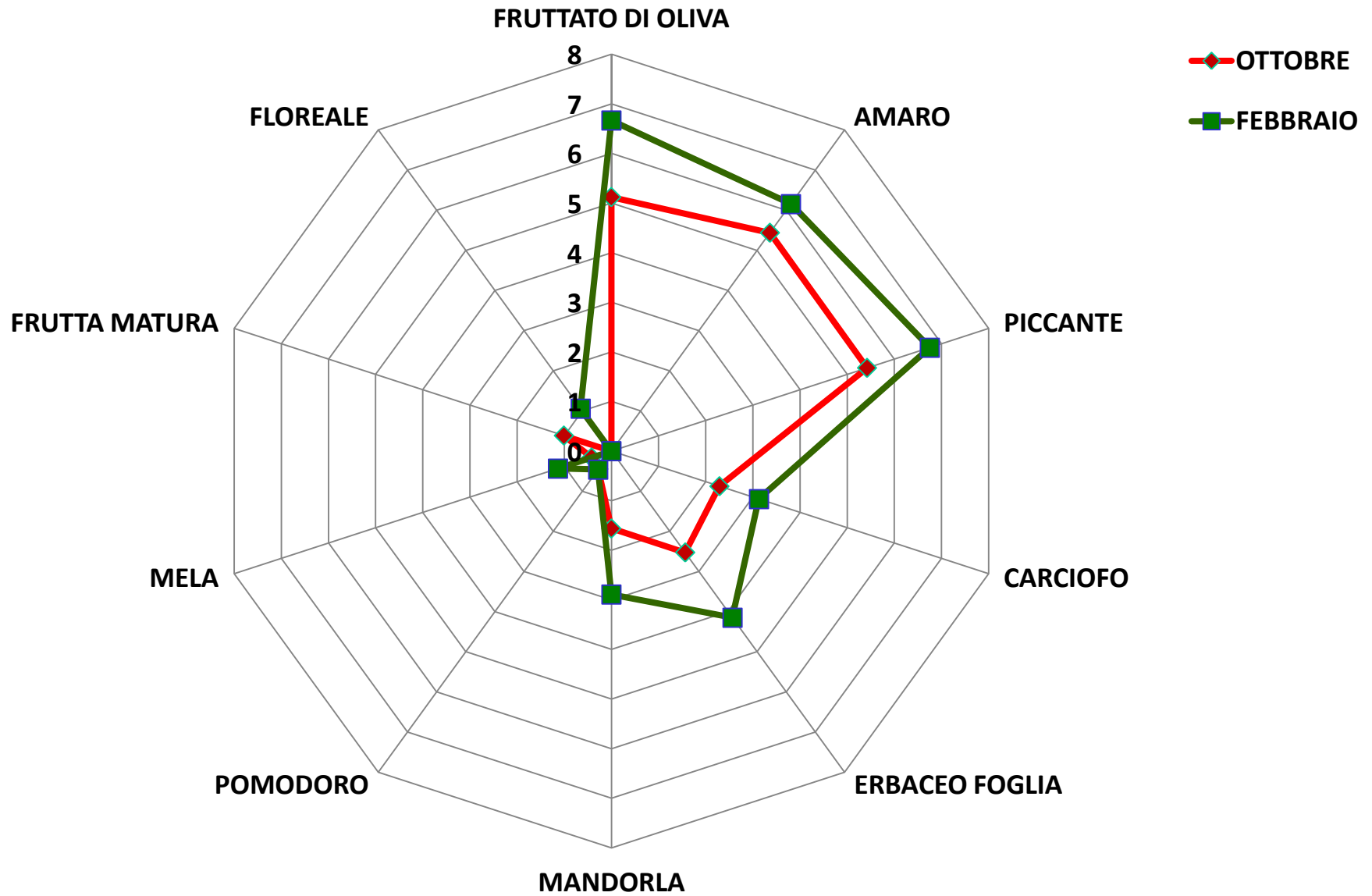
**frangitore a frese o coltelli
gramole chiuse inertizzate
decanter 2 fasi e mezzo
separatore finale
filtrazione**



TOSCANO - IGP COLLINE DI FIRENZE – DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Parametri Montiferru febbraio	Valori Febbraio campione	Parametri Montiferru Shelf Life	Shelf life ottobre campione
Acidità (max % ac. oleico)	0,3	0,1	0,3	0.2
Perossidi (max meq O₂)	10	3	15	5
K232 (max n.)	2,2	1,77	2,4	2.08
K270 (max n.)	0,22	0,15	0,22	0,15
biofenoli (min mg/kg)	250	629	200	331
tocoferoli (min mg/kg)	160	252	140	201

TOSCANO - IGP COLLINE DI FIRENZE - ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE

 **1** SESSIONE OTTOBRE 2014
SEZIONE DOP

2 SESSIONE FEBBRAIO 2014
SEZIONE DOP

1° DOP/IGP

DON GIOACCHINO TERRA DÈ DONNO

AZ. AGR. LEONE SABINO

BITONTO (BA) - PUGLIA





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE

DON GIOACCHINO TERRA DÈ DONNO

AZ. AGR. LEONE SABINO

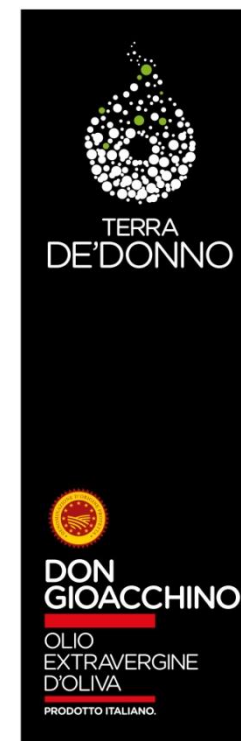
Informazioni aziendali

Piante di olivo: 27.600

Produzione annuale: 1.500 hL

Attività: agricola con frantoio aziendale

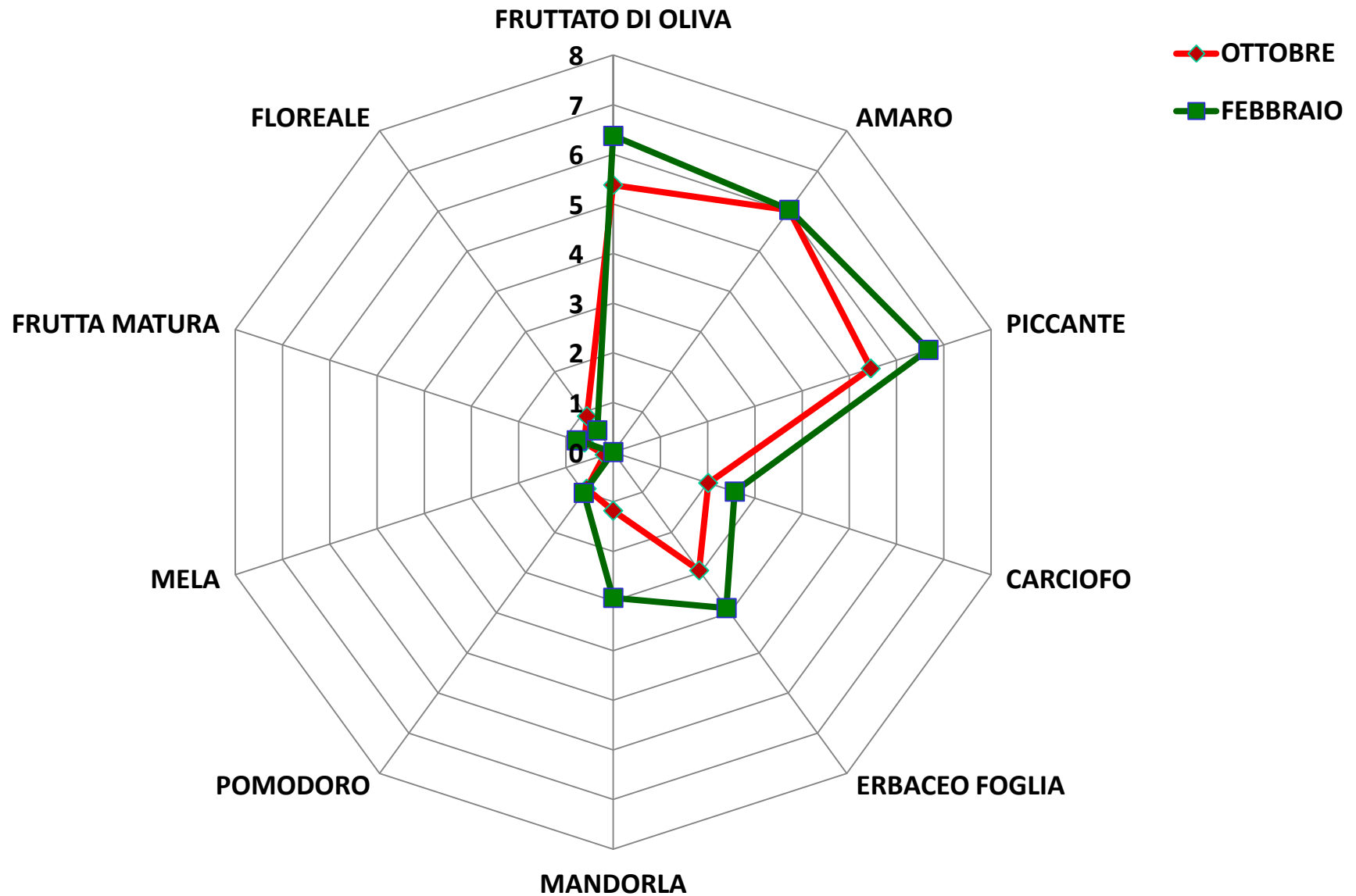
**Tipo di frantoio: frangitore a martelli
gramole chiuse
decanter 2 fasi
separatore finale
filtrazione**



DON GIOACCHINO TERRA DE' DONNO - DATI ANALITICI

Analisi chimiche	Parametri Montiferru febbraio	Valori Febbraio campione	Parametri Montiferru Shelf Life	Shelf life ottobre campione
Acidità (max % ac. oleico)	0,3	0,1	0,3	0.3
Perossidi (max meq O₂)	10	3	15	4
K232 (max n.)	2,2	1,99	2,4	2.04
K270 (max n.)	0,22	0,2	0,22	0,2
biofenoli (min mg/kg)	250	872	200	315
tocoferoli (min mg/kg)	160	294	140	217

DON GIOACCHINO TERRA DE' DONNO – ANALISI SENSORIALE





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE

 **SESSIONE OTTOBRE 2014**
PREMIO HERMANU

 **SESSIONE FEBBRAIO 2014**
NON ASSEGNATO

PREMIO SPECIALE HERMANU

LECCIO DEL CORNO

TORRE | **BIANCA**

AZ. AGR. TORRE BIANCA

SAN CASCIANO VDP (FI) - TOSCANA





XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SESSIONE SHELF LIFE

Premio Speciale HERMANU

**ALL' OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CON LA MAGGIOR DOTAZIONE
IN ANTIOSSIDANTI (Biofenoli + Tocoferoli)**

**DEDICATO A MARCO MUGELLI, PER ANNI PRESIDENTE DELLA GIURIA
NAZIONALE DEL PREMIO MONTIFERRU**

Oli di:	Biofenoli mg/kg	Tocoferoli mg/kg	Biofenoli + Tocoferoli mg/kg
Leccio del Corno – Torre Bianca	487	216	703
Legno d'Olivo - Altomena	448	146	594



XXI PREMIO NAZIONALE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SESSIONE SHELF LIFE

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

SENEGHE
30 NOVEMBRE 2014