

- Olio extra vergine d'oliva • Vini Bolgheri DOC • Agriturismo e ospitalità in azienda
- Consulenza e curatela aziendale • Lead Auditor per le ISO 9000 : 2000

## NATIVES OLIVENÖL EXTRA PATRIMONIO TRINGALI-CASANUOVA Jahrgang 2009

### Hersteller

ANTONINO TRINGALI-CASANUOVA  
Castagneto Carducci (LI), Toscana, Italien

### Name

Olio ExtraVergine di Oliva  
PATRIMONIO TRINGALI-CASANUOVA

### Produktionsmenge

6.000 Flaschen à 0,75 und 0,50 l  
500 Kanister à 5 Liter  
100 Kanister à 3 Liter

### Verwendete Olivensorten

Frantoio 60%, Moraiolo 35%, Leccino  
und andere lokale Sorten 5%.

### Olivenhaine

Die Olivenhaine des Gutes befinden sich am Fuße von  
Castagneto Carducci 55 m ü.d.M.. Sie erstrecken sich  
über 12 Hektar, auf denen 2.500 Pflanzen speziell im  
Topf aufgezogen werden.

### Ernte

Die Ernte erfolgt zwischen 20. Oktober und 20.  
November von Hand direkt von der Pflanze durch  
Abpflücken oder Schütteln.

### Ölgewinnung

Die Ernte des Tages wird noch am selben Abend  
zur Ölmühle gebracht, ohne im Unternehmen  
gelagert zu werden. Die Mahlung erfolgt mit  
einem modernen Extraktionssystem mit  
Schleuder bei sehr niedriger Temperatur.  
Der gesamte Prozess wird dokumentiert,  
damit die Produkt-Verfolgbarkeit  
gewährleistet ist.

### Lagerung

Das Öl wird in der Unternehmenszentrale  
gefiltert und in Flaschen abgefüllt.  
Die Kanister und Flaschen müssen gut  
verschlossen in einem kühlen, trockenen  
Raum gelagert werden, der nach  
Möglichkeit keinem direkten Sonnenlicht  
ausgesetzt ist. Das auf diese Weise gelagerte  
Öl behält seine optimalen Eigenschaften für  
einen Zeitraum von mindestens 18 Monaten  
ab der Abfüllung bei.



*Caro amico, l'olio extravergine di  
oliva Patrimonio Tringali-Casanuova  
è ottenuto esclusivamente dalle nostre  
olive attraverso tecniche di produzione  
rispettose della salute e dell'ambiente.  
Le olive sono raccolte a novembre, e  
frante giorno per giorno al fine di  
trasmettere intatti all'olio profumi e  
sapori. L'olio è filtrato e confezionato  
da noi in Azienda.*



### Olio extravergine di oliva

Olio di oliva di categoria superiore  
ottenuto direttamente dalle olive e  
unicamente mediante procedimenti  
meccanici. Olio estratto in Italia da olive  
coltivate in Italia.

Imbottigliato all'origine da  
ANTONINO  
TRINGALI-CASANUOVA  
Loc. Casa al Piano, 68  
57022 Castagneto Carducci (LI) Italia  
nella propria azienda agricola

info@tringalipro.it  
www.tringalipro.it

€ 0,75

Da consumarsi preferibilmente entro il:

30 GIUGNO  30 DICEMBRE  
| 2010 | 2011 | 2012 |

**NON DSIPERDERE IL VETRO  
NELL'AMBIENTE**

Conservare in un luogo asciutto al  
riparo dalla luce e da fonti di calore

LI/017