



autocertificazione e prezzo sorgente

Polio

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale **Menichetti Andrea Az. Ag. Forra'pruno**

Indirizzo Via Greppiano, 35 Lamporecchio (PT) 51035

Telefono 0573 803326

Fax

E-mail menipoggio@tiscali.it

Sito internet

Cenni storici e geografici sul territorio Il Montalbano è una zona posta tra il Vald'Arno e la Val di Nievole con un microclima particolare e specifico che sente l'influenza del mare una zona ricca di storia abitata fin dalla preistoria. La zona del Montalbano è candidata per essere patrimonio dell'UNESCO

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole
azienda agricola a carattere familiare tutti i lavori svolti nel podere sono fatti da babbo mamma e figlio

Possibilità di visitare l'azienda (si basta telefonare prima
Eventuali strutture ricettive nessuna ma eventuale ospitalità in casa

Comune/i di produzione Lamporecchio

Superficie uliveto ha 3,85

N° piante di olivo 850

Età degli olivi ultracentenari

Sesto di impianto e cultivar non è possibile sapere il sesto di impianto in quanto vecchio podere tutto terrazzato, cultivar moraiolo e frantoio

Esposizione – altitudine sud-oveste m.200

Quantità olive prodotte nell'ultima campagna olivicola q.40

Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro) affitto

Tipo di coltivazione biologico

Eventuali società di certificazione QC&I

Trattamenti eseguiti nell'ultima campagna olivicola 1 ramatura con solfato di rame e calce

Concimazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola 2 concimazioni una fogliare con boro una concimazione invernale con stallatico (azoto fosforo e potassio)

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola

due tagli dell'erba, spollonatura e potatura del 50% delle piante

Mesi della raccolta delle olive da/a dell'ultima campagna olivicola

fine ottobre fine novembre

Metodo di raccolta manuale

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario)

Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera utilizzata (indicare quante persone, la paga oraria)

Nome e sede del frantoio utilizzato nell'ultima campagna olivicola Frantoio Az. Ag. Balduccio Via Greppiano, 31 Lamporecchio

Distanza tra luogo di raccolta e il frantoio Km1

Tempi di consegna delle olive raccolte ogni 4 ore

Modalità di stoccaggio delle olive cassette

Modalità di estrazione/frangitura modulo continuo frangitore a coltelli in assenza di aria

Tempi medi di trasformazione 2 ore

Modalità di stoccaggio dell'olio extravergine molito tini in acciaio sotto azoto

Quantità di olio extravergine di oliva prodotto nell'ultima campagna olivicola q.5

Luogo, modalità di stoccaggio dell'olio extravergine tini acciaio sotto azzoto

Caratteristiche organolettiche fruttato intenso, amaro piccante nel retrogusto

Caratteristiche chimiche acidità 0,2 polifenoli 459

Eventuale laboratorio di analisi utilizzato camera commercio Firenze

Luogo e modalità di confezionamento in azienda

Tipo di confezione utilizzate cl.500, cl.250, cl.100 bottiglia- tanica 3 l.

Luogo e modalità di vendita dell'olio extravergine di oliva azienda, gruppi d'acquisto, ristoranti, negozi

Prezzo sorgente al litro € 13,00

Prezzo medio confezione € 24,00 al litro

Prezzo totale tanica 3l. €50 bottiglia 500cl. €12 250cl. €7

Costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale)

Condizioni ambientali del posto di produzione (eventuali rischi ambientali)nessun rischio e le condizioni ambientali sono ottimali

Condizioni ambientali dell'area (eventuali rischi ambientali, altro)ottimali e nessun rischio

Cosa penso degli ogm in agricoltura NO OGM

Principi e idealità cui si è ispirato riuscire a vivere in un modo dignitoso grazie alla Terra coltivandola nel rispetto dell'ambiente e di chi ci lavora

Altro il modo migliore per capire chi siamo è assaggiare i nostri prodotti e visitare la nostra azienda