



*UL'KA*  
*extra vergine di oliva*  
*“Premium Gourmet” monocultivar*

## U L' K A Parovel 2021

<b>NOME:</b>	UL'KA
<b>CERTIFICAZIONE:</b>	DOP Tergeste
<b>TUTELA:</b>	Presidio Slow Food
<b>CULTIVAR:</b>	Bianchera - belica 100%, autoctona della provincia di Trieste
<b>METODO RACCOLTA:</b>	A mano per brucatura e con agevolatori
<b>ANNO RACCOLTA:</b>	2021, ultima decade di ottobre e prima decade di novembre
<b>FRANTOIO OLEARIO:</b>	Di proprietà, frantoiano Euro Parovel
<b>METODO SPREMITURA:</b>	A freddo, a estrazione continua per centrifugazione
<b>ACIDITÀ OLEICA:</b>	0,21 %
<b>POLIFENOLI TOTALI:</b>	506 mg/kg
<b>MATURAZIONE:</b>	In cisterna inox a decantazione naturale
<b>ESAME VISIVO:</b>	Colore giallo-verde
<b>ESAME OLFATTIVO:</b>	Fruttato verde di media intensità con sentori di carciofo, foglia d'olivo e pepe verde
<b>ESAME GUSTATIVO:</b>	Equilibrato con interessanti note di amaro medio e di piccante, gusto medio di carciofo, frutta bianca e mandorla

**PAROVEL** vineyards and olive groves since 1898

Bagnoli della Rosandra, 624  
San Dorligo della Valle  
TRIESTE - ITALY  
ph. + 39.040.227050  
info@parovel.com  
www.parovel.com



**PAROVEL**

vigneti e oliveti dal 1898