



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Olivaggio	Moraiolo, Frantoio, Leccino, Correggiolo
Altitudine	250 - 350 mt s.l.m.
Esposizione	Sud - Ovest
Suolo	Medio impasto alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
Forma di allevamento	Vaso policonico
Densità	350 piante/ha
Età degli oliveti	30 anni
Resa/pianta	10 kg
Raccolta	Da metà Ottobre a fine Novembre
Acidità	<0,2%
Frangitura	Lo stesso giorno della raccolta, a freddo (<26°C)
Filtrazione	Sì
Caratteristiche organolettiche	

Limpido, verde brillante

Fruttato intenso con piacevoli note erbacee

Ampio, fresco, sapido con note vegetali di carciofo, leggermente amaro e piccante sul finale

