

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

primizia



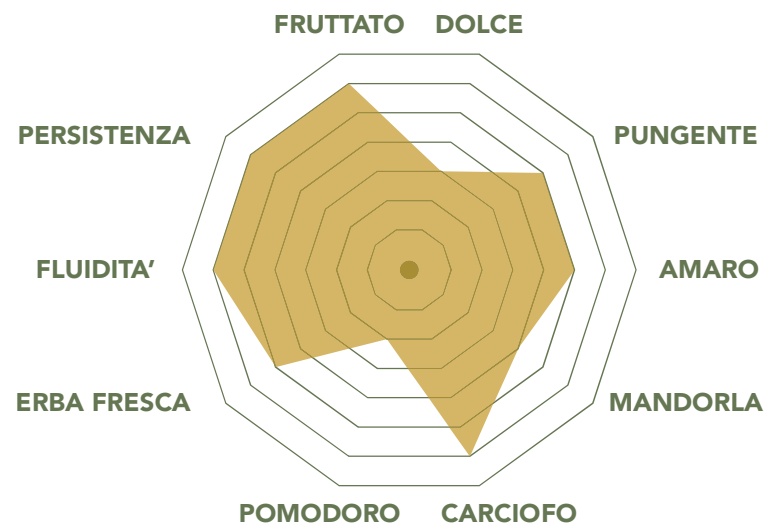
CULTIVAR

Tonda Iblea
Nocellara Etnea

Olio ottenuto dalla molitura dei primi raccolti. Olio intenso per eccellenza, grazie proprio alla raccolta prematura delle olive. Amaro e piccante pronunciati ma squisitamente equilibrati.

FORMATI

bottiglia 250 ml;
bottiglia 500 ml;





TIPOLOGIA DI PRODOTTO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ZONA DI PRODUZIONE
SICILIA CENTRALE, CALTANISSETTA

ALTITUDINE ULIVETO
DA 560 M. A 600 M. SOPRA IL LIVELLO DEL MARE

PERIODO DI RACCOLTA
DAL 1 OTTOBRE AL 30 OTTOBRE

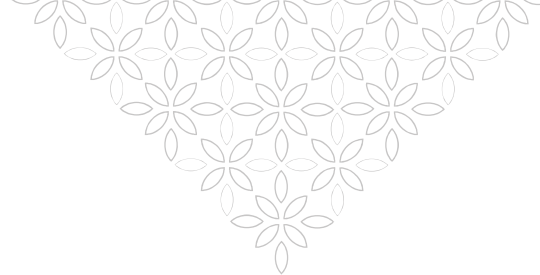
TECNICA DI RACCOLTA
BRUCATURA A MANO

SISTEMA DI ESTRAZIONE
CICLO CONTINUO A FREDDO CON FRANGITORE A MARTELLI

ASPETTO
VERDE CON RIFLESSI GIALLO ORO

CULTIVAR
NOCELLARA ETNEA, TONDA IBLEA

VENDUTO IN CONFEZIONI DA
12 PEZZI



DILIBERTO
OLIO PER TRADIZIONE