



Feudotto EVO Novolio IGP Sicilia

Tipo di Olio: Extra Vergine di Oliva 100% Italiano

Varietà: Cerasuola, Nocellara del Belice, Biancolilla

Altimetria Uliveto: 50-200 metri s.l.m.

Zona di Produzione: Menfi, Sciacca, Castelvetro

Periodo di Raccolta: Dal 10 al 31 ottobre

Tecnica di Raccolta: Manuale

Stato alla Raccolta: Inizio invaiatura

Estrazione: A ciclo continuo, a freddo

Resa per 100 Kg di Olive: 13-15 %

Conservazione: In contenitori di acciaio

SCHEDA ORGANOLETTICA

Acidità: < 0,3

Numero Perossidi: < 5

Note Organolettiche: Colore verde chiaro. Al naso presenta i tipici e intensi profumi del territorio: erba, pomodori e carciofo. Si affiancano note fruttate di cedro e profumi di frutti esotici. Chiudono al naso note di erbe aromatiche fresche, con in testa il basilico. Ottimo abbinato a pietanze dal gusto deciso come pesto alla trapanese, minestre di legumi e carni rosse.

Formati: 50 cl

Codice EAN: 8024838000201

lagocciadoro | SHOP