



SCHEDA TECNICA

Feudotto Cerasuola

Tipo Olio: *Extra Vergine di Oliva 100% Italiano*

Varietà: *Cerasuola*

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

Zona di Produzione: *Menfi, Castelvetro, Sciacca*

Periodo Raccolta: *ottobre - novembre*

Raccolta: *manuale e con agevolatori*

Stato alla raccolta: *Inizio invaiatura*

Estrazione: *a ciclo continuo, a freddo*

Resa per 100 Kg di olive: *17 %*

Conservazione : *contenitori di acciaio*

Acidità: *~ 0,3*

Numero Perossidi: *~ 0,6*

Note Organolettiche: *colore verde intenso velato, aroma di carciofo, cardo, pomodoro ed erba/foglia, fruttato intenso con retrogusto amaro e piccante. Grazie alla cura prestata nella lavorazione, conserva a lungo tutte le caratteristiche organolettiche proprie della cultivar di origine*

Abbinamenti: *carni rosse, zuppe di legumi, sulla pizza*

Metodo di conservazione: *conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore*

Tracciabilità garantita: su www.feudotto.it