



 Feudotto

### Feudotto Extra Vergine di Oliva Biancolilla

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

**Varietà:** Biancolilla (100%)

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

**Zona di Produzione:** Menfi, Sciacca, Castelvetro

**Periodo Raccolta:** 10 ottobre – 31 ottobre

**Raccolta:** manuale

**Stato alla raccolta:** Inizio invaiatura

**Estrazione:** a ciclo continuo, a freddo

**Resa per 100 Kg di olive:** 15 %

**Conservazione:** contenitori di acciaio

#### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Acidità:** < 0,3

**Numero Perossidi:** < 5

**Note Organolettiche:** Colore verde chiaro, leggermente velato con riflessi giallo limone, fruttato leggero con sentori di erba/foglia, pomodoro e mandorla fresca. Grazie alla cura prestata nella lavorazione, conserva a lungo tutte le caratteristiche organolettiche proprie della cultivar di origine.

**Formati:** bottiglia 50 cl – 75 CL

**Codice EAN (50 cl):** 8024838000102

lagocciadoro | SHOP