



 Feudotto

Feudotto Extra Vergine di Oliva Cerasuola

Tipo Olio: Extra Vergine di Oliva 100% Italiano

Varietà: Cerasuola (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: 17 %

Conservazione: contenitori di acciaio

SCHEDA ORGANOLETTICA

Acidità: < 0,3

Numero Perossidi: < 5

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.

Formati: bottiglia 50 cl, 75 cl

Codice EAN (50 cl): 8024838000119

lagocciadoro | SHOP