



 Feudotto

Feudo di Torreverde Dop Val di Mazara

Tipo Olio: Extra Vergine di Oliva 100% Italiano

Varietà: Nocellara del Belice, Cerasuola, Biancolilla

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

Zona di Produzione: Menfi, Sciacca

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 giallo oro, con riflessi verdi. Al naso profumo di erbe aromatiche e note vegetali. Si va dagli agrumi al pomodoro verde passando per il basilico. Il Feudo di Torreverde è un olio fruttato, vellutato con retrogusto dolce. Al naso un bouquet armonico di fresche foglie di menta e basilico.

Formati: bottiglia 50 cl

lagocciadoro | SHOP