





### Feudotto Extra Vergine di Oliva Blend

**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, 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 intenso e brillante, fruttato medio di oliva verde, profumi di erba fresca, di carciofo e di pomodoro verde, sapore lievemente piccante, delicato e rotondo. Grazie alla cura prestata nella lavorazione, conserva a lungo tutte le caratteristiche organolettiche proprie delle cultivar di origine.

**Formati:** bottiglia 50 cl

**Codice EAN:** 8024838000089

lagocciadoro | SHOP