



SCHEDA TECNICA

Feudotto Biancolilla

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

Varietà: *Biancolilla*

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: *15%*

Conservazione : *contenitori di acciaio*

Acidità: *~ 0,3*

Numero Perossidi: *~ 0,6*

Note Organolettiche: *colore verde chiaro, leggermente velato con riflessi giallo limone, fruttato leggero con sentori di erba/foglia, pomodoro e mandorla fresca*

Abbinamenti: *piatti a base di pesce, insalate e verdure*

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

Tracciabilità garantita: *su www.feudotto.it*