

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

- › **90% Nocellara del Belice,
10% altre varietà siciliane
IGP “Sicilia”**



Tecnica Colturale

Gli oliveti sono collocati a 450 metri s.l.m. nel territorio di Santa Ninfa, in provincia di Trapani. Gli oliveti vengono coltivati secondo il disciplinare Biologico Reg. CE 834/07, senza residui di fitofarmaci o concimi chimici di sintesi.

Raccolta ed estrazione

Manuale ed agevolata in cassoni forati da 400 Kg, dalla seconda decade di Ottobre all'ultima decade di Novembre. L'estrazione avviene con un impianto a ciclo continuo a tre fasi, con estrazione a freddo.

Note organolettiche

Colore verde chiaro con riflessi giallo oro. Al naso presenta intensi sentori di carciofo e foglie di pomodoro, tipici della varietà. Al gusto è intenso, avvolgente e dotato di un tipico ed accattivante finale piccante, indice di grande qualità e longevità per la ricchezza in polifenoli. Per le sue caratteristiche organolettiche preserva la sua fragranza per un lunghissimo periodo dalla molitura.

Dati analitici

Acidità : < 0,3 %
Perossidi : < 5 meq/O₂/Kg
Polifenoli : > 340 mg/Kg