



SCHEDA TECNICA:

PRODOTTO DA Azienda Agricola Tola Salvatore

ZONA DI PROVENIENZA Sicilia nord-occidentale, provincia di Palermo, nel territorio di Partinico e Monreale

VARIETA' Monocultivar Cerasuola

ALTITUDINE ULIVETO 200-300 mt S.L.M.

PERIODO DI RACCOLTA mese di ottobre – novembre

TECNICA DI RACCOLTA brucatura a mano

SISTEMA DI ESTRAZIONE estrazione a ciclo continuo a freddo, entro le 8 ore dalla raccolta, separazione per centrifuga

FILTRAGGIO non filtrato

STOCCAGGIO in silos in acciaio inox

CONFEZIONAMENTO dopo un periodo di decantazione naturale, in bottiglie di vetro scuro da 0,25 e 0,75 ed in latte da 3 e 5 litri

ACIDITA' 0,12%

COLORE verde oro con striature dorate

SENSAZIONI AROMATICHE GUSTATIVE ED OLFATTIVE amaro, con sensazioni d'erba appena tagliata ed un retrogusto di carciofo e di pomodoro

FRUTTATO intenso, tipico dell'olio ottenuto da olive raccolte prima o durante l'invasatura

SENSAZIONI TATTILI pungente, caratteristica dell'olio prodotto all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi.