



CASTELLO DEL TERRICCIO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Varietà olive: Rosciola 15%, Maurino 20%, Leccino 10%, Frantoio 45% e Moraiolo 10%

Ubicazione oliveti: da 80 a 220 metri s.l.m., con esposizione sud-ovest

Sistema di allevamento: Vaso monocono

Raccolta: Effettuata a mano

Acidità: 0,2 p.m.

Lavorazione: Lavorazione per singola varietà, decantazione naturale e assemblaggio.

Frangitura: In frantoio aziendale a ciclo continuo entro 14 ore dalla raccolta delle olive.

Note organolettiche: Olio molto profumato da colore verde cupo con riflessi dorati. Fruttato medio.

