



TIPO DI OLIO \ *TYPE OF OIL*: EXTRAVERGINE DI OLIVA \ *OLIVE*

VARIETÀ \ *VARIETY*: CASSANESE 100%

ALTIMETRIA ULIVETO \ *ULIVETO ALTITUDE*: 220-380 MT SUL LIVELLO DEL MARE \ *220-380 MT SEA LEVEL*

COMUNE DI PRODUZIONE \ *JOINT PRODUCTION*: SAN DEMETRIO CORONE

PERIODO DI RACCOLTA \ *HARVEST*: 15 - 30 OTTOBRE \ *15-30 OCTOBER*

TECNICA DI RACCOLTO \ *TECHNIQUE HARVEST*: BRUCATURA A MANO/MECCANICA \ *BY HAND / MECHANICS*

STATO DI MATURAZIONE ALLA RACCOLTA \ *STATE OF MATURITY AT HARVEST*:

INIZIO INVAIATURA \ *START TURNED DARK COLOUR*

SISTEMA DI ESTRAZIONE \ *EXTRACTION SYSTEM*: <27° C, A FREDDO \ *<27 °C, COLD*

RESA PER 100 KG DI OLIVE \ *YIELD PER 100 KG OF OLIVE*: 15%

CONSERVAZIONE \ *STORAGE*: CISTERNE D' ACCIAIO \ *TANK D 'STEEL*

IMPIEGO \ *USE*: A CRUDO SU INSALATE, CARNI, PESCE, IDEALE SU ZUPPE \ *A RAW ON SALADS, MEAT, FISH, IDEAL ON SOUPS*

PROFUMO \ *BOUQUET*: FRUTTATO MEDIO, PROFUMO FRESCO DI ERBA \ *MEDIUM FRUITY, FRESH SCENT OF GRASS*

SAPORE \ *TASTE*: DOLCE, LIEVEMENTE PICCANTE \ *SWEET, SLIGHTLY SPICY*

NUMERO DI PEROSSIDI \ *PEROXIDE VALUE*: <0,3

DENSITA' \ *DENSITY*: FLUIDITA' MEDIA \ *FLUIDITY' MEDIA*

COLORE \ *COLOR*: GIALLO \ *YELLOW WITH GREEN REFLECTIONS*

FORMATO \ *SIZE*: 0,50 LT