

Raccolto 2008

TIPOLOGIA	Olio Extra Vergine d'Oliva
AREA PRODUZIONE	Oliveti nella tenuta dell'Agricola San Felice (Castelnuovo Berardenga - Siena)
ALTITUDINE	350/400 m. (<i>slm</i>)
FORMA ALLEVAMENTO	Vaso cespugliato
POTATURA	Ogni due anni
PIANTE DI OLIVO	16.000 di cui 5.400 in oliveto specializzato
VARIETÀ	Frantoio 50% Moraiolo 25% Leccino 25%
PERIODO DI RACCOLTA	Dal 20 ottobre al 10 dicembre
METODO DI RACCOLTA	Manuale, mediante pettinatura delle fronde con i tradizionali "rastrelli"
FRANGITURA	Entro la giornata della raccolta, con procedimento meccanico a martelli
ESTRAZIONE	Centrifuga a bassa temperatura di lavorazione delle paste (27° C)
FILTRATURA	Assente
CONSERVAZIONE	L'olio, dopo qualche giorno di decantazione in piccoli contenitori da 10 HI in acciaio inox, viene imbottigliato e posto in commercio
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	8.000
ACIDITÀ	0,18 g/l
PEROSSIDI	6,12

