

# Olio Extra Vergine d'Oliva

Raccolto 2008

TIPOLOGIA	Olio Extra Vergine d'Oliva
AREA PRODUZIONE	Oliveti nella tenuta di Campogiovanni (Montalcino - Siena)
ALTITUDINE	280/300 m. ( <i>slm</i> )
FORMA ALLEVAMENTO	Vaso cespugliato
POTATURA	Ogni due anni
PIANTE DI OLIVO	2.000
VARIETÀ	Frantoio 45% Moraiolo 35% Leccino 10% Olivastra 10%
PERIODO DI RACCOLTA	Dal 22 ottobre al 21 novembre
METODO DI RACCOLTA	Manuale
FRANGITURA	In giornata, con procedimento meccanico a martelli
ESTRAZIONE	Centrifuga a bassa temperatura (27° C)
FILTRATURA	A cotone
CONSERVAZIONE	In contenitori di acciaio inox da 10 HI
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE	4.000 (da lt. 0,500)
ACIDITÀ	0,22 g/l
PEROSSIDI	6,1

