

Olio Extra Vergine d'Oliva

Raccolto 2009

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 20 ottobre al 15 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	2.000 (da lt. 0,500)
ACIDITÀ	0,28 %
PEROSSIDI	3,85 meqO ₂ /Kg

