



cervinago



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA biologico

Cultivar

Roggianella, leccino, coratina, nocellara e carolea.

Altitudine

450 m s.l.m. (Civita)
600 m s.l.m. (Monte di Cassano).

Terreno

Argilloso – calcareo (Civita) rosso, ricco di ferro e magnesio (Monte di Cassano).

Periodo di Raccolta

Stadio erbaceo: in genere si raggiunge a fine ottobre, ma per alcune cultivar molto tardive può arrivare fino ai primi di dicembre.

Sistema di raccolta

Manuale.

Sistema di estrazione

Spremitura a freddo, con frantoio oleario di ultima generazione a ciclo continuo, entro 8/12 ore dalla raccolta.

Certificazione

Biologico.

Fruttato

Medio/Intenso.

Aspetto

Ottima corposità e consistenza.

Colore

Verde con riflessi dorati.

Formato

Bottiglie da 250 ml, 500 ml, lattina 5 l.



CERVINAGO.com