

LIBRANDI

Olio extra vergine di oliva

**Zona di produzione**

Cirò Marina, Rocca di Neto e Casabona

Altitudine

60/100 metri di altezza

Numero olivi

23.000 piante

Superficie totale

80 ettari

Forma di allevamento

a vaso

Varietà di olive utilizzate

Carolea (50%)

Frantoio (20%)

Tonda Strongolese (20%)

Leccino (20%)

Periodo di raccolta

ottobre/novembre

Metodo di raccolta

brucatura a mano

Frantoio

aziendale

Molitura

entro 3 ore dalla raccolta

Metodo di estrazione

a freddo

Resa in olio

10 - 12 %

Produzione

200 ettolitri
