



Olio extra vergine di oliva

Zona di produzione

Altitudine
Ciro Marina, Rocca di Neto e Casabona
60/100 metri di altezza

Numero ulivi

23.000 piante

Superficie totale

80 ettari

Forma di allevamento

a vaso

Varietà di olive utilizzate

Carolea (50%)
Frantoio (20%)
Tonda Strongolese (20%)
Leccino (10%)

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

LIBRANDI