



LIBRANDI

Olio extravergine di oliva - biologico

Zona Di Produzione:
Cirò Marina, Rocca di Neto e Casabona

Altitudine:
60/100 metri di altezza

Ubicazione Geografica degli Oliveti:
Località Ponta (Cirò Marina), Azienda Rosaneti (Rocca di Neto - Casabona), Azienda Palmento Murato (Rocca di Neto - Casabona).

Numero Olivi:
23.000 Piante

Superficie Totale:
90 ettari

Varietà di olive utilizzate:
Carolea 50% - Frantoio 20% - Tonda Strongolese 20% - Leccino 10%

Forma Di Allevamento:
A vaso

Periodo di Raccolta:
Ottobre/Novembre

Metodo di Raccolta:
Brucatura a Mano

Frantoio: aziendale

Molitura: entro 3 ore dalla raccolta

Tipo di Estrazione: a freddo

Resa in olio: 10 - 12%

Produzione:
200 ettolitri

Distribuzione: locali specializzati

Esame organolettico: A basso contenuto acido, di buona intensità ma molto delicato, fruttato, con sentori di mandorle e carciofi ed una nota gradevolmente piccante.