

tenuta Fennita

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

VALDOLETO



SCHEDA TECNICA

Nome dell' Extravergine:	Valdoieto
Zona di produzione:	Terra Del Sole (Fc) – Brisighella (Ra)
Produzione in litri:	40 lt.
Varieta':	ghiacciola 100%
Epoca di raccolta:	III dec. novembre ad invaiatura
Tipologia del terreno:	medio impasto
Eta' oliveto:	secolare
Altitudine oliveto:	180 m/s.l.m.
Forma di allevamento:	vaso
Sesto d'impianto:	6x6
Metodo di raccolta:	brucatura a mano
Resa in litri per q.le di olive:	13%
Metodo di frangitura:	ciclo continuo due fasi
Filtrazione:	sì
Recipienti di conservazione:	bottiglie da 0,25 lt.
Metodo di conservazione:	bottiglia
Categoria degustativa:	fruttato medio



lapennita

Via Pianello, 34 - Terra del Sole (FC) - tel. e fax 0543/767451
cell. 348 2333510 - www.lapennita.it - info@lapennita.it