

tenuta Fennita

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

MONTE POGGIOLO "DENOCCIOLATO"



SCHEMA TECNICA

Nome dell' Extravergine:	Monte Poggiolo "Denoccolato"
Zona di produzione:	Terra del Sole (Fc) – Monte Poggiolo (Fc)
Produzione in litri:	250 lt.
Varieta':	correggiolo 70%, nostrana di brisighella 25%, ghiacciola 5%
Epoca di raccolta:	III dec. ottobre/ I dec. novembre ad invaiatura
Tipologia del terreno:	medio impasto
Eta' oliveto:	20 anni
Altitudine oliveto:	215 m/s.l.m.
Forma di allevamento:	vaso
Sesto d'impianto:	5x3
Metodo di raccolta:	brucatura a mano
Resa in litri per q.le di olive:	11,20%
Metodo di frangitura:	ciclo continuo due fasi
Filtrazione:	si
Recipienti di conservazione:	vasca d'acciaio
Metodo di conservazione:	con azoto
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