

DISISA | L'OLIO BIOLOGICO

Disisa è un olio monocoltivar Extra Vergine d'Oliva prodotto con olive verdi della varietà Cerasuola, coltivata in regime biologico negli uliveti del Feudo Disisa. La molitura a freddo delle olive, entro poche ore dal raccolto, dà vita a un olio che unisce note di oliva verde, carciofo, sentori floreali e balsamici di origano fresco. In bocca evidenzia un importante corpo che si arricchisce di sensazioni olfattive che ritornano, sostenute da un buon amaro e da un avvolgente piccante nel finale.



CARATTERISTICHE TECNICHE

ACIDITÀ Max 0,2 gr./100 gr.

VARIETÀ Cerasuola

SUPERFICIE DELL'OLIVETO 12 Ha

ALTITUDINE 450 mt. sul livello del mare

AREA DI PRODUZIONE Grisi - Monreale (PA)

PERIODO DI RACCOLTA 10 - 20 Ottobre

TECNICA DI RACCOLTA Raccolta a mano con l'aiuto di pettini meccanici

MACINAZIONE Pressa moderna a ciclo continuo a freddo

RENDIMENTO PER 100 KG DI OLIVE 14%

CONSERVAZIONE In contenitori di acciaio. In bottiglia un anno e mezzo in luogo buio, fresco e asciutto