

DISISA | L'OLIO

Disisa è un olio monocultivar Extra Vergine d'Oлива prodotto con olive verdi della varietà Cerasuola, tipica del territorio che si estende tra la valle del Belice e dello Jato, coltivata negli uliveti intorno a Feudo Disisa. La molitura a freddo delle olive, entro poche ore dal raccolto, dà vita ad un olio dai profumi intensi, che uniscono note di carciofo, sentori floreali e balsamici di origano fresco. In bocca evidenzia un importante corpo, sostenuto da un buon amaro e da un avvolgente piccante nel finale.



CARATTERISTICHE TECNICHE

ACIDITÀ Max 0,2 gr./100 gr.

VARIETÀ Cerasuola

SUPERFICIE DELL'ULIVETO 50 Ha

ALTITUDINE 450 mt. sul livello del mare

AREA DI PRODUZIONE Grisi - Monreale (PA)

PERIODO DI RACCOLTA 20 ottobre - 20 Novembre

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 15%

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