



TESORO | L'OLIO

Tesoro è un olio Extra Vergine d'Oлива, prodotto da un elegante blend di Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola, che riflette tutte le caratteristiche di questo territorio, che si estende tra la Valle del Belice e dello Jato. La molitura a freddo delle olive, entro poche ore dal raccolto, dà vita a un olio che sprigiona al naso eleganti profumi mediamente intensi, con incisive note di erbe appena falciate. Ha notevole presenza in bocca, con buoni toni amari e piccanti, di gradevole persistenza. Finale lungo e piacevole.



CARATTERISTICHE TECNICHE

ACIDITÀ Max 0,2 gr./100 gr.

VARIETÀ Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola

SUPERFICIE DELL'OLIVETO 5 Ha

ALTITUDINE 450 mt. sul livello del mare

AREA DI PRODUZIONE Grisi - Monreale (PA)

PERIODO DI RACCOLTA 25–30 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 15%

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