



OLIO

Olio derivato dalla spremita di diverse varietà di olive per dare gusto e aroma inconfondibile.

Le varietà usate in azienda sono:

- Leccino
- Frantoiana
- Cima di Melfi

La spremitura delle olive avviene senza variazione di temperatura per mantenere inalterata le qualità organolettiche.

SCHEDA TECNICA

Epoca di maturazione	prima decade di Novembre
Produttività	molto elevata
Pianta	mediamente vigorosa
Impollinazione	autofertile
Epoca di fioritura	tardiva