

OLIO STALÙ – Monocultivar Leccino

Caratteristiche:

- Cultivar utilizzata = 100% Leccino
- Altitudine oliveto = 350-450m slm
- Forma di allevamento = vaso policonico, sesto impianto 6x6
- Raccolta = brucatura manuale, agevolatori meccanici
- Frangitura = tra 8 e 24 ore, impianto continuo a due fasi
- Irrigazione = si
- Età oliveto = 10-100+ anni
- Conservazione olive = cella refrigerata, temperatura controllata
- Filtrazione = si, subito dopo la frangitura
- Polifenoli totali = 280mg/Kg
- Acidità libera = 0,2%
- Perossidi = 7meq O₂/Kg
- Acido oleico = 76,2%

Analisi Organolettica:

- Fruttato medio/leggero
- Amaro leggero
- Piccante leggero

