



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BARONI

**COLLOCAZIONE ULIVETI:** Contrada Baroni - Noto (SR).

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Calcareo.

**ETÀ ULIVETO:** 30 - 55 anni.

**ALTITUDINE ULIVETO:** 50 - 70 mt. s.l.m.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Vaso.

**SESTO DI IMPIANTO:** 7X7.

**CULTIVAR:** Moresca - Verdella.

**ANNO DI PRODUZIONE:** 2015.

**METODO ED EPOCA DI RACCOLTA:** Raccolta manuale in  
ivaiaatura.

**MESE DI RACCOLTA:** Ottobre.

**RESA IN LITRI PER QUINTALE DI OLIVE:** 12,5%

**NUMERO DI ULIVI DESTINATI ALLA PRODUZIONE :** 350.

**METODO DI FRANGITURA:** Continuo - non filtrato.

**RECIPIENTI E METODO DI CONSERVAZIONE:** Contenitori in  
acciaio INOX da 100, 200 e 500 litri sempre pieni.

**QUANTITÀ PRODOTTA:** 11 Quintali.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 100 - 250 - 500 - 5000 ml.

Baroni è un olio leggero che esprime le migliori doti pedoclimatiche del territorio, limpido, denso, di bel verde dorato con tenue nota piccante che ne consiglia l'accostamento a piatti di mare al vapore, carni bianche e cruditées.



Tenuta Baroni