



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PIANETTO

**COLLOCAZIONE ULIVETI:** S.Cristina Gela località Pianetto (Palermo).

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Medio impasto caratterizzato da una buona componente argillosa.

**ETÀ ULIVETO:** 25 - 35 anni.

**ALTITUDINE ULIVETO:** 600 - 650 mt. s.l.m.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Vaso.

**SESTO DI IMPIANTO:** 7X7.

**CULTIVAR:** Biancolilla - Cerasuola.

**ANNO DI PRODUZIONE:** 2015.

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

**MESE DI RACCOLTA:** Novembre.

**RESA IN LITRI PER QUINTALE DI OLIVE:** 13%.

**NUMERO DI ULIVI DESTINATI ALLA PRODUZIONE:** 425.

**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:** 10 Quintali.

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

Pianetto è un olio fresco e complesso, la cui ricchezza organolettica ne suggerisce l'utilizzo su primi, insalate miste e pietanze cotte.

