

Olio Extra Vergine Di Oliva DOP Riviera Ligure-Riviera Dei Fiori



BOTT: 250 ML / 500 ML / 750 ML / 2 L



PROVENIENZA DELLE OLIVE:

Olive provenienti da oliveti iscritti all'albo della DOP della provincia di Imperia, di esclusiva varietà Taggiasca .

RACCOLTA:

Per abbacchiatura con utilizzo di agevolatori meccanici su reti nel periodo da Ottobre a Marzo.

LAVORAZIONE IN FRANTOIO:

Defogliazione e Lavaggio delle olive, macinazione a pietra e successiva finitura con frangitore, gramolazione in vasche chiuse a temperatura controllata, sempre inferiore a 27°C. e successiva estrazione con decantazione centrifuga . Il tutto entro le 48 ore dalla raccolta.

STOCCAGGIO:

Cisterne di acciaio inox sotto battente di azoto in locale a temperatura controllata compresa tra i 15°C e i 18°C.

CERTIFICAZIONE:

A seguito di esito positivo dell' esame organolettico e chimico - fisico si ottiene il rilascio dell'attestato di idoneità al confezionamento da parte di C.C.I.A.A. Imperia.

CONFEZIONI:

Bott. 250 ml
PEZZI PER BOX : 12
PESO BOX : KG 6,5

Bott. 500 ml
PEZZI PER BOX : 06
PESO BOX : KG 6,5

Bott. 750 ml
PEZZI PER BOX : 06
PESO BOX : KG 8,5