



GOCCIA
NATURA
Bio



SCHEMA TECNICA

Zona di produzione : C/da La Gasena Zucco –Palermo

Giacitura terreno : collinare 480 mt. s.l.m.

Cultivar: 100% cerasuola

Metodo di coltivazione : biologico

Periodo di raccolta: a partire dal mese di ottobre

Lavorazione : entro le 10 ore dalla raccolta

Sistema di raccolta: con pettini pneumatici e brucatura

Decantazione : naturale

Estrazione: frantoio con impianto a ciclo continuo,
centrifuga a freddo max 27°

Acidita media: 0,15 % acidita' oleica

Polifenoli totali: 443 mg/kg

Conservazione: in silos di acciaio inox

Colore: giallo oro con riflessi verdi

Consistenza: corposo

Descrittori gustativi : fruttato intenso ,sapore dolce,delicato al palato ,amaro e piccante medio con retro gusto di mandorla



Descrittori olfattivi: fruttato di oliva,carciofo, percezione di mandorla,pomodoro ,erba-foglia

Abbinamenti: in tutti gli usi

Confezione: bottiglia da 0,75 lt. con tappo antirabbocco a vite in alluminio e salvagoccia,
latta da 5 lt. con tappo dosatore

“CULTIVAR CERASUOLA”

Profilo organolettico dell'olio e posizione relativa

-  della cultivar
-  rispetto alla mediana dei valori
dei descrittori comuni alle otto
cultivar principali

