



DE GREGORIO
dal 1730



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO DOP VAL DI MAZARA

SCHEDA TECNICA

ZONA DI PRODUZIONE	<i>C.da Sirignano - Monreale (Palermo) Foglio di mappa 155 part. 12-242</i>
TIPO DI OLIO	<i>Extravergine di oliva DOP</i>
CULTIVAR	<i>Cerasuola 95%, Biancolilla 5% (le percentuali possono leggermente variare a seconda delle annate)</i>
SUPERFICIE ULIVETO	<i>5 Ha</i>
ALTIMETRIA ULIVETO	<i>220 m. s.l.m.</i>
TECNICA DI RACCOLTA	<i>Manuale</i>
TEMPO TRA RACCOLTA E FRANGITURA	<i>Dodici ore</i>
FRANGITURA	<i>A martelli</i>
ESTRAZIONE	<i>Ciclo continuo a freddo a tre fasi</i>
CONSERVAZIONE	<i>Contenitori in acciaio inox</i>
COLORE	<i>Giallo oro con sfumature di verde intenso</i>
PROFILO SENSORIALE	<i>Fruttato medio</i>
DESCRIPTORI GUSTATIVI	<i>Appena piccante con retrogusto dolce</i>
DESCRIPTORI OLFATTIVI	<i>Fruttato di oliva, erba tagliata, mandorla</i>
ARMONIA	<i>Equilibrio tra dolce-piccante con il fruttato</i>
ABBINAMENTI	<i>Carni rosse e bianche, pesce, insalate</i>
ORGANISMO DI CONTROLLO	<i>Agroqualità s.p.a.</i>
ORG. DI CONTROLLO BIOLOGICO	<i>SIDEL.CAB.IT.BIO 012 - Codice produttore: 1480</i>
PRODUZIONE MEDIA ANNUA	<i>Litri 4000</i>
BOTTIGLIA	<i>Litri 0,25 - 0,50 - 0,75</i>

AZIENDA AGRICOLA GREGORIO DE GREGORIO S.R.L.

C.da Sirignano - 90046 Monreale (PA) - Italia - Tel. +39 (0)924 509152 - +39 339 7434484 - +39 340 5631452 - +39 348 3413435
Sede Legale e Ufficio Vendite: Via Duca della Verdura, 4 - 90143 Palermo - Italia - Tel. +39 (0)91 7303231 - Fax +39 (0)91 6193302
www.degregorioagricoltura.com - info@degregorioagricoltura.com