

# DAL CUORE DELLA SICILIA



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA NATO DA OLIVETI PROPRI.

*Cultivar: Nocellara Etnea – Nocellara Messinese – Tonda Iblea*

*Metodo di raccolta: con pettini pneumatici e/o a mano.*

*Tempo di raccolta alla frangiatura: 24 ore.*

*Molitura: a martelli.*

*Estrazione olio: ciclo continuo a freddo, centrifuga e decanter*

*Capacità produttiva e confezioni: 50 q. / bottiglie da 25-50-75 cl., latte di 1-3-5-10 litri.*

*Uliveti: 20 H circa, età varia da olivi secolari a olivi giovani.*