



SCHEDA TECNICA : OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "BASCIO"

Cultivar:	<i>Nocellara del Belice</i>
Territori delimitati:	<i>Campobello di Mazara, Castelvetro, Partanna, Santa Ninfa</i>
Forme di allevamento:	<i>Tradizionali "Vaso" e "Vaso globoso"</i>
Cure colturali:	<i>Tradizionali ed orientate ai nuovi indirizzi agronomici (lotta integr. e lotta biologica)</i>
Raccolta:	<i>Brucatura a mano</i>
Periodo di raccolta:	<i>A partire dal mese di ottobre</i>
Produzione di olio:	<i>Massimo 10kg. per pianta</i>
Contenitori per il trasporto delle olive:	<i>Casse in plastica forata da 20kg. No sacchi</i>
Molitura:	<i>A Freddo entro 24 ore dalla raccolta</i>
Caratteristiche chimico-fisiche:	<i>acidità media dello 0,3%</i>
Caratteristiche organolettiche:	<i>Fruttato intenso di oliva verde con sentore di pomodoro e carciofo; notevole fragranza e freschezza; intensità di piccante e amaro appena percettibile</i>
Conservazione dell'olio:	<i>Nello stabilimento in contenitori di acciaio inox, ambienti freschi, aerati ed al riparo dalla luce</i>
Confezionamento:	<i>Bottiglie scure e/o latte</i>