



SCHEDA TECNICA : OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "BASCIO"

Cultivar: *Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola*

Territori delimitati: *Campobello di Mazara, Castelvetrano, Partanna, Santa Ninfa*

Forme di allevamento: *Tradizionali "Vaso" e "Vaso globoso"*

Cure colturali: *Tradizionali ed orientate ai nuovi indirizzi agronomici (lotta integr. e lotta biologica)*

Raccolta: *Brucatura a mano*

Periodo di raccolta: *A partire dal mese di ottobre*

Produzione di olio: *Massimo 10kg. per pianta*

Contenitori per il trasporto delle olive: *Casse in plastica forata da 20kg. No sacchi*

Molitura: *A Freddo entro 24 ore dalla raccolta*

Caratteristiche chimico-fisiche: *acidità media dello 0,3%*

Caratteristiche organolettiche: *Fruttato intenso di oliva verde con sentore di pomodoro e carciofo; notevole fragranza e freschezza; intensità di piccante e amaro appena percettibile*

Conservazione dell'olio: *Nello stabilimento in contenitori di acciaio inox, ambienti freschi, aerati ed al riparo dalla luce*

Confezionamento: *Bottiglie scure e/o latte*