



OLIO DISISA

TIPO DI OLIO:	Olio Extra Vergine d'Oliva non filtrato
ACIDITA':	Max 0,2
OLIVE:	Cerasuola
SUPERFICIE DELL'OLIVETO:	50 Ha.
ALTITUDINE:	450 mt.
COMUNE DI PRODUZIONE:	Monreale (PA)
PERIODO DI RACCOLTA:	20 Ottobre - 20 Novembre
TECNICA DI RACCOLTA:	Raccolta a mano
MACINAZIONE:	Pressa moderna a ciclo continuo a freddo
CONSERVAZIONE:	Recipienti in acciaio sotto azoto
RENDIMENTO PER 100 KG DI OLIVE:	19%
PRIMO ANNO DI IMBOTTIGLIAMENTO:	1998
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:	15.000
CONSERVAZIONE:	1 anno e mezzo in luogo buio, fresco e asciutto
