



TESORO

TIPO DI OLIO:	Olio Extra Vergine di Oliva
ACIDITA':	Max 0,2
OLIVE:	Biancolilla, Cerasuola e Nocellara
SUPERFICIE DELL'OLIVETO:	5 Ha.
ALTITUDINE:	450 mt.
COMUNE DI PRODUZIONE:	Monreale (PA)
PERIODO DI RACCOLTA:	20 Ottobre - 30 Ottobre
TECNICA DI RACCOLTA:	Raccolta a mano
MACINAZIONE:	Pressa moderna a ciclo continuo
CONSERVAZIONE:	Recipienti di acciaio
RENDIMENTO PER 100 KG DI OLIVE:	18%
PRIMO ANNO DI IMBOTTIGLIAMENTO:	2002
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:	5.000
CONSERVAZIONE:	2 anni in luogo buio, fresco e asciutto
