

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA DI GIOVANNA

GERBINO OLIO Extra Vergine di Oliva



Territorio: Contessa Entellina (PA)

Tenute: Gerbino & Paradiso

Suolo: Tufaceo

Altitudine: 400 m. s. l. m.

Metodo di Coltivazione: Biologico Certificato

Varieta': 50% Biancolilla, 50% Nocellara del Belice

Numero Pianti: 6.000 su 11 ettari

Produzione: 30.000 bottiglie

Descrizione

L'olio extra vergine di oliva GERBINO e' ottenuto dalle olive Biancolilla e Nocellara del Belice.

L'oliveto di famiglia si trova nella tenuta GERBINO, territorio di Contessa Entellina (PA). Il suolo e' tufaceo, ricco di minerali.

Le olive sono raccolte a mano tra ottobre e novembre. Trasportate in piccole casse, sono molite a freddo lo stesso giorno della raccolta. L'olio viene lasciato decantare in serbaio di acciaio sotto azoto e imbottigliato non filtrato.

L'olio extra vergine di oliva GERBINO e' fruttato medio, leggermente piccante ed ha un colore verde molto intenso. Si evidenziano note floreali particolarmente interessanti.