

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELICATO



**Zona di produzione:** Oliveti di proprietà situati nella zona di Carmiano - Veglie (provincia di Lecce)

**Olive:** Leccino, Nocellara messinese

**Tipologia di terreno:** medio impasto tendente al sabbioso

**Sistema di allevamento:** a palmetta

**Resa:** 8%

**Raccolta:** dalla metà di ottobre

**Frangitura:** le olive vengono frante entro le 12 ore successive alla raccolta

**Molitura:** meccanica a freddo con sistema "SINO-LEA" Rapanelli

**Colore:** verde con riflessi giallo oro

**Odori:** mela

**Sapore:** delicato con note di mela verde

**Densità:** corposo

