



**Olio extra vergine  
LOCONOVO degli AMARI  
DOP Valle del Belice  
Monocultivar Nocellara del Belice**

**SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO**

**Ubicazione Oliveti:** Contrada Latomie. Castelvetro, provincia di Trapani

**Varietà Olivi:** Nocellara del Belice

**Altitudine:** 100 m. s.l.m.

**Numero piante:** seimila- 6000

**Sistema di allevamento:** Vaso

**Raccolta:** esclusivamente a mano direttamente dalla pianta

**Frangitura:** a martelli in continuo entro 24 ore dalla raccolta

**Estrazione:** per centrifuga a 27° C tramite decantar

**Stoccaggio:** in fusti inox a temperatura dai 15° ai 18°C

**Acidità:** 0,17%

**Conservazione:** mantenere al riparo della luce a temperatura 12-20°C e umidità 70-80%

**Consumo consigliato:** entro 18 mesi dall'imbottigliamento

**Contenitore:** Bottiglia CO.LO.M.BO. acronimo di Customized Olive Oil Metallic Bottle

**Produzione:** 120-150 Q.li

**Formati:** 0,500 l., 0,750 l., 3l,5l

**Note organo-elettriche:** Colore varia dal verde oliva al giallo verde. Al naso si presenta fruttato intenso con spiccati sentori di erba fresca, pomodoro e carciofo. Di medio corpo, all'assaggio evidenzia un gusto di mandorla amara ed un piccante forte.