



Azienda Vitivinicola Rizzo



SCHEMA TECNICA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Varietà: Roggianella (80%) – Coratina (20%)

Campagna Olearia: 2020/2021

Molitura: Impianto a ciclo continuo

Metodo di estrazione: A freddo (max 25°C)

Conservazione: In vasche di acciaio inox

Colore: Verde intenso con riflessi giallo lime

Profumo: Medio fruttato, con sentori di foglia di pomodoro

Sapore: Delicato ma deciso, mediamente piccante

Regione di origine: Calabria

Comune: Frascineto

Oliveto: 3 ha

Suolo: 42.00% Sabbia, 43.20% Limo, 14.80% Argilla

Altitudine: 500 m s.l.m

Resa in olio: 10-12%

Numero olivi: 600 piante

Densità piante: 200/ha

Sesto medio: 9.00 m x 7.00 m

Allevamento: Vaso policonico

Raccolto: Prima decade di novembre

Metodo di raccolta: Bacchiatura meccanica



Azienda Vitivinicola Rizzo

Via Fontana Grande – 87010 – Frascineto (CS) – Italia – P.IVA: IT02197820786 – Tel. 3400643254

E-mail: vitivinolarizzo@gmail.com – www.vitivinolarizzo.it