

ISOLE E OLENA



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA RACCOLTO 2024

PROVENIENZA

Le olivete crescono su suoli argillo-calcarei (alberese), scisto-argillosi (galestro) e arenarie con esposizione sud/sud-ovest a 400 - 450 m di altitudine.

FRANGITURA

La raccolta avviene manualmente in cassette, con stoccaggio di massimo 6 ore prima della molitura. L'olio Extra Vergine di Oliva viene estratto a freddo in frantoio centrifugo, leggermente filtrato per conservare al massimo la freschezza degli aromi e le caratteristiche organolettiche.

ANNATA

La stagione 2024 è iniziata con la fase invernale non troppo fredda e con precipitazioni contenute. La primavera è stata piovosa con temperature che si sono mantenute stabili. L'estate è stata più fresca rispetto agli anni precedenti e con qualche pioggia in più, il che ha permesso alle piante di avere una fase vegetativa molto attiva e sana. A settembre ed ottobre invece, proprio durante la vendemmia, il meteo wè stato caratterizzato da abbondanti e frequenti piogge che hanno allungato molto i tempi della raccolta.

