



CANTINA FRATELLI PARDI

---

# Olio Extra Vergine di Oliva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

---



## TERRENO

Origine sedimentaria.  
Esposizione Est, Sud-Est.  
Collinare altezza 300 mt. s.l.m.

## VARIETÀ

Leccino 20%  
Frantoiano 50%  
Moraiolo 30%

## RESE

Oliva ql 40 ad ettaro.  
Kg. 10 per pianta.

## RACCOLTA

Manuale.  
Primi di Novembre.

## FRANGITURA

Entro 12 ore dalla raccolta.  
Spremitura a freddo.

## VENDITA

A partire da 10 giorni successivi alla raccolta.

## FORMATI

Bottiglie: 0,250 lt. - 0,500 lt. - 0,750 lt.  
Lattine: 3 lt. - 5 lt.