



## PASSOMAGGIO OLIO



Cultivar autoctone per un blend dal colore dorato e dal fruttato intenso.

*Cultivar indigenous varieties combined into a golden yellow blend with an intense fruitiness.*

**Certificazione** biodinamico, Demeter

**Certification** biodynamic, Demeter

### **Zona di produzione**

Castelbuono (Pa) - C.da Santa Anastasia

### **Production area**

Castelbuono (Pa) - C.da Santa Anastasia

**Cultivar** Nocellara del Belice, Biancolilla e Crasta

**Varieties** Nocellara del Belice, Biancolilla and Crasta

**N. di piante** 9.390

**N. of plants** 9.390

**N. di bottiglie** 5.000

**N. of bottles** 5.000

### **Raccolta**

Brucatura a mano nel la prima decade di Ottobre

### **Harvest**

Manual harvesting in the first ten days of October

**Estrazione** continua

**Pressing** continuous

### **Conservazione**

In tini di acciaio in locale climatizzato con decantazione naturale, non filtrato.

### **Storage**

In steel tanks in controlled temperature room with natural, unfiltered setting.

