



# Il Vecchio Frantoio



## Olio extravergine di oliva biologico 'Fergiò'



<b>Località degli oliveti</b>	C.da Firrione Scillato (pa)
<b>Altitudine degli oliveti</b>	da 300 mt a 650 mt slm.
<b>Sesto d'Impianto</b>	irregolare
<b>Potatura</b>	ad ombrello
<b>Varietà delle olive utilizzate</b>	Oglialora, Nerba, Crasta, Rizza
<b>Periodo di raccolta delle olive</b>	Ottobre -novembre
<b>Metodo di raccolta</b>	Raccolta a mano con pettini manuali e meccanica con abbacchiatori su pali telescopici
<b>Metodo di molitura</b>	Estrazione a freddo (ciclo continuo Pieralisi)
<b>Acidità media oleica</b>	0.2 - 0.4 % circa
<b>Colore dell'olio</b>	Verde con sfumature dorate
<b>Profumo dell'olio</b>	Fruttato di oliva verde e pomodoro
<b>Sapore dell'olio</b>	Buon amaro
<b>Tipo di confezioni disponibili</b>	Bottiglia 0,50 cl- bottiglia 0.75 cl - lattina 5 l
<b>Sbocchi commerciali</b>	Vendite per corrispondenza, al dettaglio e all'ingrosso
<b>Certificazione biologica dal 1995</b>	CCPB - Operatore 1948
<b>Riconoscimenti</b>	Al concorso regionale Olivae 2009 è rientrato tra i migliori dieci oli extravergini della Regione Sicilia
<b>Uso in cucina</b>	Particolarmente su carni bianche e carne alla brace, pesce alla griglia .

Azienda Agricola Corrado Cipolla Agriturismo "il Vecchio Frantoio"  
Sede Sede legale: Santa Flavia (pa) Sede Operativa C.da Firrione Scillato  
P.IVA 04065640825 Cel.: 3284410081 - Tel 0921-663047 fax 0921663500  
**[vecchio.frantoio@libero.it](mailto:vecchio.frantoio@libero.it) [www.ilvecchiofrantoio.net](http://www.ilvecchiofrantoio.net)**