



PALAGETTO

OLI

Olio Extra Vergine di Oliva Varietà Correggiolo



Tipologia olive

Frantoio, morariolo, leccino, correggiolo

Numero totale di piante

Circa 3000

Produzione annuale di olio

Circa 6000 litri

Tipologia oliveti

Coltivati direttamente, situati su territorio collinare ad una altezza di circa 300 s.L.M. Nella zona di san biagio e monteoliveto, nel territorio di san gimignano

Forma di allevamento

Vaso policonico

Metodo di coltivazione

Convenzionale

Irrigazione

Non presente

Raccolta

Con agevolatori elettrici e cassette da 10 kg

Tempo di raccolta olive

Prima e seconda decade del mese di novembre

Tempo tra raccolta e molitura

Una giornata

Tipologia di estrazione

A freddo con procedimenti meccanici presso il frantoio aziendale

Acidita'

0,26 - 0,30

Azienda Agricola Palagetto

Via di Racciano, 10 - 53037 San Gimignano (Siena) Italy
Telefono: 0577 943090 | E-mail: tasting@palagetto.it | P.IVA. 00786230524
www.palagetto.it