

Sant'Alfio, 10/01/2011

## SCHEDA TECNICA ULIVETO

L'Uliveto dell'Az. Agr. "PERROTTA" è situato in agro del Comune di Sant'Alfio, vi si accede dalla prov. Sant'Alfio- Fornazzo, consta di circa 1.500 piante e si estende per oltre 5 ettari ad un'altitudine tra i 700m. sl/m ed i 765m sl/m.

Il terreno, di natura lavica, è in pendenza e corretto da terrazze, di varie dimensioni, che datano fin dalla prima metà del 1800.

L'impianto, allocato in più anni a partire dal 2000 fino al 2005 con sesto mediamente di 4/5 metri, è **multivarietale** e comprende:

Bella di spagna  
Bianco Lilla  
Carolea  
Cipressino  
Coratina  
Frantoio  
Geraffa  
Leccino  
Moresca  
Nocellara Etnea  
Nocellara Randazzese  
Ottobratica  
Cipressino

Nuovo e vecchio logo  
BIO



Fin dall'impianto l'uliveto è stato coltivato con il **metodo Biologico** ed a partire **dal 24/10/2008** è stato rilasciato il Certificato di **Conformità N° 000890 / 2010, - IT BIO 007 198614**

Ente Certificatore: BIOAGRICERT srl D.M. 29/07/2002 n° 91822

La raccolta è effettuata a mano con l'ausilio di pettini meccanici.

Le olive sono stoccate in cassette di 5Kg circa ciascuna, opportunamente arieggiate e trasportate al frantoio, non oltre le 24 ore dopo la raccolta, in Bins ed immediatamente molite.

Le moliture e gli imbottigliamenti avvengono nell'Oleificio Biologico Carmelo Scalia di Mascalucia (CT), con il metodo di estrazione continua a freddo e sotto riduzione di presenza di ossigeno durante la molitura.

La prima raccolta è stata fatta nel 2002.

Dr. R. M. Romeo

