

Sant'Alfio, 10/01/2011

FICHE TECHNIQUE OLIVERAIE

L'Oliveraie de la Ferme Perrotta se trouve dans la campagne de la Mairie de Sant'Alfio, on y arrive par la route départementale Sant'Alfio –Fornazzo, se compose de 1.500 plantes sur une extension de plus de 5 hectares à une altitude entre 700 et 765 mètres sur le niveau de la mer.

Le sol est de nature volcanique, en pente et corrigé par des terrasses de différentes dimensions qui datent de la première moitié de 1800.

L'installation, répartie sur plusieurs années, de 2000 à 2005, avec une distance moyenne des arbres de 4/5 mètres, est **composée de différentes variétés** et comprend:

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

Vieux et nouveau logo
BIO



La **méthode biologique** a été employée pour l'exploitation de l'oliveraie dès son installation, et à partir du 24/10/2008 on a obtenu le **Certificat de Conformité N° 000890/2010 – IT BIO 007 198614**.

Organisme de certification : BIOAGRICERT srl D.M. 29/07/2002 n° 91822.

La récolte est effectuée à main avec l'aide de peignes mécaniques.

Le stockage des olives est fait dans des caisses d'environ 5 kg chacune, correctement aérées et transportées au moulin à huile, pas après 24 heures de la récolte, en Bins, et immédiatement écrasées.

La mouture et l'embouteillage sont effectués chez l'Oleificio Biologico Carmelo Scalia de Mascalcucia (CT) par la méthode d'extraction continue à froid et sous réduction de présence d'oxygène au cours de la mouture.

La première récolte a été effectuée en 2002

Dr. R. M. Romeo

