

OLD EXTRA VERGINE DI OLIVA – FATTORIA BETTI



De olijfgaard bestaat uit 1200 bomen van typisch Toscaanse soorten, zoals Frantoio, Moraiolo, Leccino en Pendolino, en groeien op een bodem van gemixte grondsoorten, gelegen op gemiddeld 200 meter boven de zeespiegel.

Alle olijven, worden met de hand geogst, en binnen 24 uur direct in de boerderij verwerkt, koud geperst en gezuiverd met behulp van een decanter op natuurlijke wijze zonder filtering.

Perceelliging : 150 tot 300 meter boven de zeespiegel

Perceelgrote : 5 hectare

Aantal bomen : 1200 stuks

Beplantingsysteem : gespecialiseerd

Oogst techniek : Hand geplukt

Eigen extractie : Ja

Persing : constante koude persing

Gemiddelde productie : 2000 tot 2500 ltr.

Olijfsoorten : Frantoio, Pendolino, Leccino and Moraiolo

Smaak profiel : gemiddelde fruitigheid

Verpakking : 0,25 lt. – 0,5 lt.

