

FATTORIA
CERBAIA

CERBAIA OLIVENÖL EXTRA VERGINE

BEZEICHNUNG:

Olio extravergine d'Italia

GEOGRAPHISCHE LAGE:

Barberino Tavarnelle-Florenz-Toscana

BODEN:

260–320 Höhenmeter.
Schiefer / tonig – lehmig

ANZAHL DER BÄUME:

1.400

OLIVENSORTEN:

45 % Frantoio
40 % Leccino
15 % Moraiolo

JÄHRLICHE PRODUKTION:

ca. 1.000 Liter



PRODUKTION:

- Weingut in Umstellung auf ökologischen Weinbau
- Regelmässige Kontrolle der Bäume
- Keine Bewässerung
- Keinerlei Verwendung von Pestiziden
- Regelmässiges Zurückschneiden der Bäume

PRESSUNG:

- Händische Ernte
- Sammlung in Obststeigen
- Pressung am gleichen Tag
- Erste Kaltpressung
- Filterung
- Abfüllung in Flaschen auf dem Weingut