



estensione oliveti	60 ettari, 27.000 piante su due appezzamenti
varietà coltivate	Frantoio, Leccino, Pendolino, Bianchera, Busa, Carbonazza
modalità di allevamento	vaso policonico con sesto d'impianto 6 x 4 le piante sono impalcate ad una altezza di circa 1 metro da terra, da cui si diramano 3-4 branche principali aperte a 45° in modo da consentire un'adeguata distribuzione nello spazio e una migliore illuminazione e ventilazione della chioma
gestione agronomica	terreno lavorato lungo la fila e inerbimento dell'interfilare lungo il filare il terreno viene lavorato meccanicamente per mantenere sotto controllo le infestanti, arieggiare il terreno e favorire l'assorbimento delle sostanze organiche l'inerbimento dell'interfilare, con periodica trinciatura dell'erba, mantiene la fertilità naturale del terreno arricchendo il suolo di humus
concimazione	organica utilizzo di concimi a base di prodotti organici e delle sanse, previo naturale processo di compostaggio
gestione fitosanitaria	lotta guidata e integrata con prodotti a basso impatto ambientale
modalità di raccolta	manuale agevolata con pettini e reti
periodo di raccolta	da fine settembre a inizio novembre a seconda dell'ideale maturazione delle varietà coltivate
stoccaggio olive	conferimento al frantoio aziendale e frangitura immediata delle olive
caratteristiche frantoio	Pieralisi a ciclo continuo a due fasi lavorazione a freddo (temperatura inferiore a 27°C)
stoccaggio olio	contenitori in acciaio inox a temperatura controllata (14-16°C)
confezionamento	l'olio segue un processo di decantazione naturale prima di essere confezionato in bottiglie e lattine