



AZIENDA AGRICOLA
SABINO CAPORALE & FIGLI

SCHEDA TECNICA :

PERANZANA 100%

PRODUTTORE: Agricola Sabino Caporale

ZONA DI PRODUZIONE: Canosa di Puglia

ALTITUDINE OLIVETI: 30/40 mt slm

CULTIVAR: Peranzana

NUMERO OLIVETI: 4160 - 16 ht

ETA' OLIVETO: decennale

PERIODO DI RACCOLTA: novembre / gennaio

SISTEMA DI RACCOLTA: scuotitori a spalla e manuale

TEMPO DA RCC. A MOLITURA: entro le 12 ore

TIPO DI MOLITURA: ciclo continuo con estrazione a freddo

CONFEZIONI: 250 ml – 750 ml – 3 lt – 5 lt

COLORE: giallo/verde

ODORE: dal profumo fruttato con evidenti note erbacee e floreali, di pomodoro verde ed erba appena falciata.

SAPORE: al palato si esprime con un sapore fruttato dolce con note equilibrate di amaro e un retrogusto leggermente piccante.

IMPIEGO: ideale consumato crudo, esalta il gusto delicato del pesce grigliato e del carp





AZIENDA AGRICOLA
SABINO CAPORALE & FIGLI

ESAME CHIMICO

ACIDITA': 0.18%

N° PEROSSIDI (meq O₂/kg): 4

SPETTROFOTOMETRIA:

K270 0.16

K232 1.82

AK 0.004.

