



[www.lefontiasangiorgio.it](http://www.lefontiasangiorgio.it)

*Il nostro olio extravergine d'oliva è caratterizzato da una bassissima acidità e da alti livelli in polifenoli, preziosi antiossidanti naturali. La conduzione biologica prevede l'utilizzo esclusivo di prodotti di origine naturale che non lasciano residui nell'olio*

## Caratteristiche del territorio di produzione

Varietà: Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino

Altimetria: 190 m slm

Tipo di terreno: Depositi marini pliocenici piacentiani ricchi in macrofossili

Esposizione: Sud Est

Densità impianti: 270 piante/ettaro

Sistema di allevamento: vaso o vaso policonico

Resa per ettaro: 40 quintali

## Raccolta e frangitura

Le olive vengono raccolte manualmente a partire dal 20 Ottobre. Il nostro obiettivo è quello di cercare di anticipare la raccolta in modo da ottenere un quantitativo maggiore di polifenoli.

Le olive vengono frante entro 24 ore dalla raccolta in modo da preservare al meglio i parametri qualitativi. Per l'estrazione dell'olio viene utilizzato un frantoio a ciclo continuo che permette di limitare l'ossidazione e mantenere intatta la qualità.

