



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Conca degli Olivi” Olio Extra Vergine di Oliva



Comune: Alfiano Natta

Superficie: Ha 5

Numero piante: 1300

Varietà: Leccino, Grignan, Taggiasca, Pendolino e Leccio del Corno

Epoca raccolta: Ottobre

Sistema di raccolta: abbacchiatura manuale

Molitura: spremitura a freddo immediata alla raccolta, nel frantoio aziendale a ciclo continuo

Filtrazione: a seguito della molitura a mezzo di strati filtranti

Imbottigliamento: in azienda entro i 3 mesi dalla molitura

Village: Alfiano Natta

Surface: Ha 5

Numbers of trees: 1300

Variety: Leccino, Grignan, Taggiasca, Pendolino e Leccio del Corno

Harvest time: October

Type of harvest: hand harvest

Milling: cold pressing immediately after harvesting, in the estate's continuous cycle mill

Filtration: following milling using filter layers

Bottling: in the estate within 3 months from milling