

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NON FILTRATO

Le olive della tenuta Cà Bottura vengono riposte in apposite casse arieggiate che, a fine giornata, vengono portate al frantoio tradizionale a pietra dove avviene la spremitura a freddo.

Questo tipo di lavorazione consiste nell'utilizzo iniziale di molazze tradizionali in pietra, per poi procedere alla spremitura "a freddo" con torcoli a fistoli tradizionali ad una temperatura controllata di lavorazione che rimane fra i 22 - 25 °C.

Da questo tipo di lavorazione si ottiene un Olio Extra Vergine d'oliva grezzo di qualità eccellente.

Finita la frangitura l'olio ricavato viene portato in azienda e messo a riposare in apposite vasche, dopo un breve periodo di riposo viene imbottigliato direttamente grezzo, mantenendo integre tutte le sue qualità e caratteristiche di ottimo olio extra vergine d'oliva.

