

MICHELE SATTA



OLIO extravergine di oliva

Il nostro olio d'oliva rappresenta un capolavoro per cure tradizionali e abilità di manodopera:

i nostri ulivi sono molto vecchi e Michele Satta li ha trovati già impiantati ed allevati con tecniche tradizionali ai margini dei suoi vigneti e sulla collina che poi ha visto sorgere la sua cantina. Appartengono tutti alle varietà "moraiole" e "frantoiano", sono potati manualmente ogni anno, sempre a mano è la raccolta delle olive.

Le olive sono frante a freddo entro massimo 24 ore dalla raccolta in un piccolo frantoio privato.

La produzione annua è molto variabile, quella del 2009 è stat di circa 200 quintali di olio.