

DENOMINAZIONE AZIENDA	 <p style="text-align: center;"> Azienda Agricola Oleificio C.da Chiappa Palazzolo Acreide (SR) tel 0931 881966 e-mail info@oliocarpino.com www.oliocarpino.com </p> 
SEDE LEGALE	C.da Chiappa s.n. 96010 Palazzolo Acreide (SR)
TEL./FAX	Tel. 0931/881966 cell. 368/7842740 Tel. Fax 0931/883899
E-MAIL	info@oliocarpino.com
SITO INTERNET	www.oliocarpino.com
Cod. Fisc. /P.IVA	CRPSVT 37P01G267T - P..IVA 00455140897
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE OLIO	<p>L'olio extra vergine "Olio Carpino" è un olio monovarietale ottenuto esclusivamente da cultivar "Tonda Iblea", si presenta leggero, mediamente fruttato, ben armonizzato, si presta per essere consumato su tutte le pietanze compreso in cottura, le sue caratteristiche organolettiche vengono esaltate in piatti in cui l'olio viene consumato crudo.</p>
VARIETÀ DI OLIVE	"TONDA IBLEA"
QUANTITÀ DI OLIO PRODOTTO	100/150 Q.li /anno
ACCOGLIENZA VISITATORI	si
NOTIZIE SULL'AZIENDA	<p>Storia L'azienda Carpino nasce nel 1971 dall'acquisto da parte del Sig. Salvatore del feudo Chiappa, esteso Ha 20, hanno fatto seguito gli acquisti di proprietà limitrofi (C:da Banco e Banchitello) per arrivare ad oggi a disporre di ben oltre 100 Ha di seminativi con oltre 2500 alberi secolari di Olivo. L'azienda è situata nel cuore degli Iblei, ad un'altitudine che si attesta sui 450/500 mt slm, e gli oliveti, ricadono interamente nel comune di Palazzolo Acreide (Città Patrimonio Unesco) in un'area collinare on suolo agricolo prettamente argilloso (clima tipicamente mediterraneo, estati calde ed inverni temperati e piovosi).</p> <p>Produzione L'azienda è ad indirizzo Olivicolo, cerealicolo, zootecnico (da cui si ricava il letame per la concimazione organica degli oliveti). Pur disponendo di varietà a duplice attitudine (olive da mensa e da olio) le olive vengono totalmente destinate alla produzione di Olio Extra vergine di oliva e solo raramente (quando ad e. le condizioni metereologiche ne impediscono la raccolta nei tempi prestabiliti) si produce Olio Vergine o lampante normalmente destinato alla vendita sfuso ai commercianti del settore. Gli oliveti normalmente producono ad anni alterni, ma vista l'elevato numero di piante si riesce ad avere una buona produzione tutti gli anni.</p>

Confezionamento

L'olio extra vergine così ottenuto viene stoccato in idonei contenitori in acciaio inox chiusi ermeticamente, e vi permane in attesa di essere confezionato. Il confezionamento ha luogo nella stessa cantina, essendo l'azienda in possesso di una catena di confezionamento semiautomatica per uso aziendale (e regolarmente assentita da Autorizzazione Sanitaria rilasciata dall'AUSL competente per territorio). L'olio extra vergine viene quindi imbottigliato in bottiglie da 0,50L od in latte da 5 L. cad. in attesa di essere venduto in azienda o spedito agli acquirenti che fanno richiesta.