Das Neue Öl aus dem Hause PLANETA

Tradizionale **Biancolilla** **Nocellara del Belice**

Das **Olio Extravergine di Oliva PLANETA Jahrgang 2012** präsentiert sich mit einem ganz neuen Image und in drei Varianten: Tradizionale, Denocciolato Biancolilla und Denocciolato Nocellara del Belice.
Jedes Öl hat seine eigene Farbe, die leuchtend auf der Verschlusskapsel und ebenso als Hintergrund für den Schriftzug *Planeta* auf dem vorderen Etikett prangt.

Grün für das Tradizionale
Rot für das Denocciolato Nocellara del Belice
Gold für das Denocciolato Biancolilla.

Dank eines neuen *Letterings* erscheint das Etikett **leuchtender, klarer** und **lesbarer**, und die **Farbe** macht die drei verschiedenen Sorten unseres Öls **sofort erkennbar**. In **neuem Styling** zeigen sich auch die **Flaschen** mit ihren Formaten von **500/250 ml oder 100 ml,** während bei den Dosen zu 3 bzw. 5 l momentan noch die Gestaltung des letzten Jahres beibehalten wurde.

Das **Extra Vergine Tradizionale DOP Val di Mazara** ist schon auf dem Markt, und **ab 30. November** sind auch die **beiden Denocciolati** erhältlich.

Bemerkungen zur Ernte 2012

Der Winter brachte relativ spärliche Regenfälle und war recht kalt; das Frühjahr verlief normal und erlaubte die Aufstockung des Wasserhaushalts der Bäume, sodass die Früchte sehr gut auf den Sommer vorbereitet waren. Ab Ende September vervollständigten gleichmäßige Regenfälle den Reifeprozess der Früchte, und die Oliven präsentierten sich bei der Ernte vollkommen gesund, und perfekt gereift; der Ertrag an Öl lag im Durchschnitt.

Olio Extravergine di Oliva Tradizionale - Dop Val di Mazara

Olivenhain und Ölmühle: Capparrina, Menfi (Ag)
Blend: 50% Nocellara del Belice, 30% Biancolilla, 20% Cerasuola
Erntetechnik von Hand **Mahlvorgang** Kaltpressung im fortgesetzten Zyklus **Säure** 0,24
Der Olivenhain Planeta erstreckt sich auf **98 Hektar** in der Contrada Capparrina bei Menfi. Nur wenige Stunden nach der Ernte werden die Oliven in der betriebseigenen Ölmühle inmitten der Pflanzung verarbeitet, sodass das die organoleptischen Eigenschaften der Früchte bestmöglich zur Geltung gebracht werden können.

www.planeta.it *Planetawinery*

PLANETA