



**Tipologia**  
Olio extra vergine di oliva

**Annata**  
2022

**Zona di Produzione**  
Sicilia sud Orientale- Noto, Contrada  
Maccari

**Cultivar**  
Moresca e Nocellara

**Epoca della raccolta**  
Tra la fine di settembre e l'inizio di  
ottobre

**Metodo di raccolta**  
Brucatura manuale

**Metodo di estrazione**  
Molitura subito dopo la raccolta,  
tramite un sistema di estrazione a  
freddo

**Colore**  
Giallo dorato con riflessi verdi

**Olfatto**  
Di profumo intenso con sentori  
erbacei. Emergono note di carciofo,  
cardo e pomodoro verde

**Gusto**  
In bocca è morbido e persistente



**Classification**  
Extra Virgin Olive Oil

**Vintage**  
2020

**Production Area**  
South east Sicily – Noto, Contrada  
Maccari

**Olive Varieties**  
Moresca and Nocellara

**Harvest time**  
Between the end of September and the  
beginning of October

**Harvesting method**  
Manual stripping

**Extraction method**  
Milling immediately after the harvest by  
means of a cold extraction system

**Color**  
Golden yellow with green highlights

**Aroma**  
Intense smell characterized by  
herbaceous hints.  
Scents of Artichoke, teasel and green  
tomato

**Taste**  
In mouth is smooth and persistent



FEUDOMACCARI  
Noto