

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



L'eccellenza dei prodotti siciliani

Ubicazione uliveti: Sicilia

Zona di produzione: Sicilia

Cultivar: Cerasuola, nocellara del belice

Trattamenti effettuati: Nessuno

Periodo di raccolta delle olive: Ottobre/novembre

Metodo di raccolta: Manuale

Metodo di raccolta dalla frangitura: 24 Ore

Metodo di molitura: A freddo

Acidità media: 0,18%

Perossidi medi: 4,2

Coloro dell'olio: Verde chiaro con riflessi dorati


Capacità: bottiglia da 75cl, latta da 5 litri.

Profilo organolettico Sensoriale

Sapore: Dolce, sapido e leggermente piccante con piacevole percezione amara e lieve astringenza, persistenze.

Retro gusto: Note vegetali di carciofo, mandorla ed erba verde di prato appena tagliato

Profumo: Intenso e persistente con netti di sentori di cuori di carciofo, pomodoro verde e lievi di mela verde.

 **Geographical area:** Sicily

Production area: Sicily

Olive types: Biancolilla, Cerasuola, biancolilla

Chemical treatments: None

Olive collections period: October/novembre

Time from collection to milling: 24 hours

Milling method: Cold pressing

Average acidity: 0,18%

Average Peroxidies: 4,2

Colour: Light green with golden reflexes

Capaciy: 75 cl bottle, tin 5 litre

Sensory and organoleptic profile

Flavour: Mild, slightly spicy with a pleasant bittee perception and light astringency.

After-taste: Vegetal inklings of artichokes, almonds and green leaves

Perfume: Neat and persisten with a sharp vegetal inklings of artichokes hearts, green tomatoes and slight notes of green apple.