



Olio extra vergine di oliva SICILIANO CLASSICO

Zona di produzione

Sicilia Sud-Orientale

Altitudine

150-400 mt. s.l.m.

Uliveti

Impianti giovani, in territorio collinare e pianeggiante a ridosso del Mediterraneo

Varietà

Moresca, Biancolilla, Nocellara, Cerasuola, Tonda Iblea

Metodo di raccolta

Raccolta manuale e meccanizzata

Periodo di raccolta

Dal 1 novembre fino alla fine della produzione

Metodo di estrazione

Ciclo continuo a due fasi a freddo

Aspetto

Verde, velato per la decantazione naturale

Profumo

Corposo con una pronunciata nota di carciofo

Sapore/Aroma

Corposo, con un amaro piccante molto equilibrati, presenta note di carciofo e origano

Impiego

Pesce marinato, funghi, insalate, zuppe e carni rosse delicate grigliate, ottimo per la cottura di ogni ricetta della cucina mediterranea

Imballaggi (Cartoni)

12 Bottiglie da 1 Lt 12 Bottiglie da 0,25 Lt 6 Bottiglie da 0,75 Lt 6 Latte da 3 Lt 4 Latte da 5 Lt

Certificazione

Prodotto in Italia RG 004 ai sensi del reg.(CEE) n. 2815/98 D.A. Della Regione Siciliana N. 1760/00

