

## Olio Extra Vergine di Oliva IGP BIO

### • AREA DI PRODUZIONE

Monti Iblei, Modica (RG) Sicilia, Italia

### • ALTITUDINE

500-550 metres a.s.l.

### • VARIETÀ

Uliveti secolari misti a giovani impianti – in territorio collinare- verdesa, moresaca, biancolilla, nocellara etnea. Coltivazione biologica

### • METODO DI RACCOLTA

Brucatura a mano

### • PERIODO DI RACCOLTA

Dal 15 ottobre al 30 ottobre

### • METODO DI ESTRAZIONE

Estrazione a ciclo continuo a freddo

### • ASPETTO

Verde

### • PROFUMO

Fruttato verde medio, amaro medio, piccante medio, con note di pomodoro e carciofo

### • SAPORE/AROMA

Corposo, amaro/piccante equilibrato, con aroma di pomodoro e carciofo

### • IMPIEGO

Sulle carni rosse e bianche, pesce, insalate su qualsiasi alimento facenti parte della dieta mediterranea

### • IMBALLAGGI (Cartoni)

Bottiglie da 0,25 Lt

Bottiglie da 0,50 Lt

