

PRIMO D.O.P.



Zona di produzione
Monti Iblei – Sicilia

Altitudine
350-450 mt. s.l.m.

Uliveti
Uliveti secolari, in territorio collinare rivolto a sud, da agricoltura biologica

Varietà
Tonda Iblea 100%

Metodo di raccolta
Brucatura a mano

Periodo di raccolta
Dall'1 al 30 Novembre

Metodo di estrazione
Ciclo continuo a due fasi a freddo

Aspetto
Verde, velato a causa della decantazione naturale

Profumo
Fresco e con un fruttato che va dal medio-intenso all'intenso con interessanti note di pomodoro verde ed erbe fresche

Sapore/Aroma
Corposo con un amaro e piccante molto equilibrati, presenza di note erbacee, interessante aroma di pomodoro verde tipico della varietà Tonda Iblea

Impiego
Sulla carne, ma anche sul pesce alla griglia, sulle zuppe di legumi e le insalate, sulle bruschette, a crudo sui vegetali e gli ortaggi grigliati

Imballaggi (Cartoni)
12 Bottiglie da 0,25 Lt 6 Bottiglie da 0,5 Lt 6 latte 3 Lt 4 latte da 5 Lt

Certificazione
Aut. Con D.M. del Mi.P.A.F. n° 120800, conforme al reg. CEE n. 2092/9, Ente Certificatore: Ecocert Italia