

# FRESCOLIO®



**Zona di produzione**  
Sicilia Sud-Orientale

**Altitudine**  
200-400 Mt. s.l.m.

**Uliveti**  
Giovani e secolari

**Varietà**  
Moresca, Biancolilla

**Metodo di raccolta**  
Brucatura a mano

**Periodo di raccolta**  
Dal 20 Settembre al 20 Ottobre

**Metodo di estrazione**  
Spremitura a due fasi a freddo

**Aspetto**  
Verde intenso

**Profumo**  
Fresco e intensamente fruttato con le spiccate note caratteristiche dell'olio appena prodotto

**Sapore/Aroma**  
Corposo, pieno e avvolgente, con note di erbe fresche, piccante e amaro pronunciati grazie alla freschezza che lo contraddistingue

**Impiego**  
A crudo sul pane appena sfornato, ideale sulle bruschette, sulle zuppe di legumi e sulla carne di bufala grigliata, ottimo sui tipici piatti invernali molto strutturati (stufati, spezzatini)