SELEZIONE CUTRERA

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