



# GURRIERI

## Olio Extravergine di Oliva

### AREA DI PRODUZIONE

Monti Iblei, Sicilia, Italia

### ALTITUDINE

280-450 metres a.s.l.

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

### VARIETÀ

Tonda Iblea 100%

### METODO DI RACCOLTA

Brucatura a mano

### PERIODO DI RACCOLTA

Dal 1° Ottobre al 10 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 0,50 Lt

[www.gurrieri.net](http://www.gurrieri.net)

Azienda Agricola Battaglia Graziella

Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA

[info@gurrieri.net](mailto:info@gurrieri.net)

