



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

Azienda Agricola Battaglia Graziella

Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA

info@gurrieri.net

