GURRIERI

Olio Extravergine di Oliva

Olio Extravergine di Oliva

AREA DI PRODUZIONE
Monti Iblei, Sicila, 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

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella
Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA
info@gurrieri.net

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Tappo	PP5	Plastica
Bottiglia	GL 71	Vetro

Verificare le Disposizioni del Comune di Appartenenza

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA