

Olio Extra Vergine di Oliva

**Biologico**

**CARATTERISTICHE TECNICHE:**

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. Sicilia BIOLOGICO  
Certificato I.G.P. Sicilia: Autorità pubblica designata dal MIPAAF  
Ente di certificazione olio Biologico: Ecogruppo Italia  
Cultivar: Biancolilla, Cerasuola e Nocellara  
Periodo di raccolta: Ottobre - Novembre  
Tecnica di raccolta: brucatura a mano.  
Tecnica di produzione: estratto a freddo

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Colore: dorato intenso con leggeri toni verdi.  
Profumo: spiccate note vegetali di carciofo, mandorla ed erbe aromatiche.  
Sapore: fruttato leggero, con una gradevole nota di mandorla dolce.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Carpacci, tagliate e arrosti di carne.



*Frutto di Sicilia*