

## INVOLIO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Dalle terre del nostro  
lago Biviere, riserva  
naturale protetta che  
odora di Mediterraneo,  
produciamo INVOLIO.

**Nome dell'olio:**

Involio

**Zona di Produzione:**

C.da Passo di Piazza

**Formato in commercio:**

Latta da 5L, bottiglia da 0,25L

**Cultivar:**

Biancolilla e Cerasuola

**Periodo di Raccolta:**

Prima decade di Ottobre

**Tecnica di raccolta:**

A mano e/o agevolata

**Molito e confezionato:**

c/o SP37 Mirabella Imbaccari (CT) 95040

**Frangitura:**

A martelli

**Sistema di estrazione:**

Ciclo continuo a freddo <27°C

**Resa per 100kg di olive:**

15 litri di olio ottenuto

**Decantazione:**

Naturale

**Conservazione:**

In silos di acciaio inox in assenza di ossigeno

**Acidità espressa in acido oleico:**

Libero inferiore allo 0.3%

**Caratteristiche chimico fisiche:**

Conformi al disciplinare di produzione ai sensi del regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni

**Caratteristiche organolettiche:**

L'olio ottenuto dal blend ha un colore verde giada, con un bouquet di carciofo e mandorla amara. Al palato morbido e pieno, mantiene le caratteristiche dell'oliva appena raccolta. Fruttato Medio

**Name of Oil:**

Involio

**Production Area:**

C.da Passo di Piazza

**Commercial format:**

5l tin, 0.25l bottle

**Cultivar:**

Biancolilla and Cerasuola

**Harvest Period:**

First ten days of October

**Harvest Technique:**

Hand-picked and facilitated.

**Milled and packaged:**

c/o SP37 Mirabella Imbaccari (CT) 95040

**Pressing:**

Hammer crushing

**Extraction System:**

Cold cycle in continuous operation <27°C

**Yield for 100 kg of Olives:**

15l of oil

**Decantation:**

Natural

**Conservation:**

Stainless steel silo without oxygen

**Acid content expressed in oleic acid:**

Less than 0.3%

**Chemical and Physical Characteristics:**

Compliant to all production specifications under regulation CEE n.2568/91 and subsequent modifications and integrations

**Organoleptic Characteristics:**

The oil obtained from the blend possesses a jade-green colour, nuances of artichoke and sour almond. To the palate it is soft and full, it maintains the characteristics of the freshly picked olive. Medium fruity

Azienda Vitivinicola  
CASA DI GRAZIA

Uffici Amministrativi  
Zona Ind.le 2° Strada  
C.da Brucazzi  
93012 Gela (CL)  
T +39 0933 919465  
info@casagrazia.com  
casagrazia.com

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA