

Dalle terre del nostro lago Biviere, Riserva Naturale Protetta che odora di Mediterraneo, produciamo INVOLIO - CERASUOLA.

L'olio extravergine di oliva "INVOLIO" che Casa Grazia ottiene, è un monovarietale della cultivar Cerasuola



Certificazione  
in biologico

Organic  
Certification



Denominazione

Appellation



CASA GRAZIA

Strada vicinale Spina Santa  
C.da Passo di Piazza  
93012 Gela - Sicilia - Italia

**Nome dell'olio:**

Involio - Cerasuola

**Zona di Produzione:**

C.da Passo di Piazza - Gela (CL)

**Formati:**

Bottiglia da 0,25 L e 0,50 L

**Cultivar:**

Cerasuola 100%

**Periodo di Raccolta:**

Prima decade di Ottobre

**Tecnica di raccolta:**

A mano e/o agevolata

**Molito e confezionato:**

C.da Piano dell'Acqua 37 (RG)  
Sicilia - Italia

**Frangitura:**

A martelli

**Sistema di estrazione:**

Ciclo continuo, due fasi a freddo <27°C

**Conservazione:**

Filtrato e conservato in silos di acciaio  
inox in assenza di ossigeno

**Acidità espressa in acido oleico:**

Libero inferiore allo 0.3%

**Caratter. chimico fisiche:**

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

**Caratter. Organolettiche:**

Ha un fruttato medio-intenso, colore giallo verde, con sentori di carciofo e pomodoro maturo tipico della varietà. Al gusto l'amaro che caratterizza la varietà Cerasuola è abbastanza percepibile, tuttavia la freschezza del fruttato lo rende ben armonizzato e con una gradevole persistenza. È ideale in abbinamento a pietanze dai sapori forti, arrostiti e verdure cotte o crude.

**Name of the oil:**

Involio - Cerasuola

**Production area:**

Gela (CL) - South east coast of Sicily  
Contrada Passo di Piazza

**Formats:**

0,25 L and 0,50 L

**Cultivar:**

Cerasuola 100 %

**Harvest period:**

First decade of october

**Harvesting technique:**

By hand and/or facilitated

**Milled and packaged:**

C.da Piano dell'Acqua 37 (RG)  
Sicilia - Italia

**Pressing:**

With hammers

**Extraction system:**

Continuous cycle, two cold phases < 27°C

**Storage:**

Filtered and stored in stainless steel silos  
in absence of oxygen

**Acidity expressed in oleic acid:**

Free less than 0.3%

**Chemical and physical characteristics:**

In compliance with the production disciplinary pursuant to eec regulation n. 2568/91 And subsequent amendments and additions.

**Organoleptic characteristics:**

It has a medium-intense fruity, yellow-green color, with hints of artichoke and ripe tomato typical of the variety. The bitter taste that characterizes the cerasuola variety is quite perceptible, however the freshness of the fruit makes it well harmonized and with a pleasant persistence. It is ideal in combination with dishes with strong flavors, roasts and cooked or raw vegetables.