

**Dalle terre del nostro lago Biviere, Riserva Naturale Protetta che odora di Mediterraneo, produciamo INVOLIO – Nocellara del Belice.**

L'olio extravergine di oliva "INVOLIO" che Casa Grazia ottiene, è un monovarietale della cultivar Nocellara del Belice.



Certificazione  
in biologico

Organic  
Certification



Denominazione

Appellation



**Nome dell'olio:**

Involio – Nocellara del Belice

**Zona di Produzione:**

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

**Formati:**

Bottiglia da 0,25 L e 0,50 L

**Cultivar:**

Nocellara del Belice 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 verde-giallo, con sentori di erba e pomodoro verde. Al gusto si apprezza molto bene il giusto equilibrio delle due componenti positive dell'amaro e del piccante con una buona persistenza che avvolge tutto il palato. È ideale ad un consumo da crudo e in abbinamento a pietanze delicate.

**Name of the oil:**

Involio – Nocellara del Belice

**Production area:**

Gela (CL) – south east coast of sicily  
contrada Passo di Piazza

**Formats:**

0,25 L and 0,50 L

**Cultivar:**

Nocellara del belice 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, green-yellow color, with hints of grass and green tomato.

On the palate the right balance of the two positive components of bitter and spicy is very well appreciated with a good persistence that envelops the whole palate.

It is ideal for raw consumption and in combination with delicate dishes.

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM