

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

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

**Nome dell'olio:**

Involio - Tonda Iblea

Zona di Produzione:

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

Formati:

Bottiglia da 0,25 L e 0,50 L

Cultivar:

Tonda Iblea 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 intenso, colore verde, con sentori della pianta e delle foglie di pomodoro verde. Al gusto è percepibile una minore presenza di amaro a vantaggio del piccante, ha una spiccata persistenza in bocca di tutte le sensazioni positive. Esalta ogni pietanza. È ideale ad un consumo da crudo per poterne apprezzare i pregi.

Certificazione
in biologicoOrganic
Certification

Denominazione

Appellation

**Name of the oil:**

Involio – Tonda Iblea

Production area:Gela (CL) – South east coast of Sicily
Contrada Passo di Piazza**Formats:**

0,25 L and 0,50 L

Cultivar:

Tonda iblea 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 an intense fruity, green colour, with hints of the plant and green tomato leaves. On the palate a lesser presence of bitterness is perceptible in favor of the spicy. It has a marked persistence in the mouth of all the positive sensations. It enhances every dish. It is ideal for a raw consumption in order to appreciate its qualities.

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM