

INVOLIO

FLOREALE

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

L'olio extravergine di oliva "INVOLIO" che Casa Grazia ottiene, è frutto di una sapiente miscela di due diversi cloni autoctoni della varietà Biancolilla.



Certificazione
in biologico

Organic
Certification



CASA GRAZIA

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

Nome dell'olio:

Involio - Floreale

Zona di Produzione:

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

Formati:

Bottiglia da 0,25 L

Cultivar:

Due cloni autoctoni di Biancolilla

Periodo di Raccolta:

Prima decade di Ottobre

Tecnica di raccolta:

A mano e/o agevolata

Molito e confezionato:

C.da Gisolfo S.P.89 Km 7400 (RG)
Sicilia - Italia

Frangitura:

A coltelli

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-leggero, colore verde, con sentori di mela verde e con una spiccata nota floreale. Al gusto l'amaro ha una leggera prevalenza sul piccante senza intaccare il delicato e perfetto equilibrio. Per le sue delicate proprietà olfattogustative è ideale in abbinamento a tutte le pietanze.

Name of the oil:

Involio – Floreale

Production area:

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

Format:

0,25 L

Cultivar:

Two indigenous clones of biancolilla

Harvest period:

First decade of october

Harvesting technique:

By hand and/or facilitated

Milled and packaged:

C.da Gisolfo S.P.89 Km 7400 (RG)
Sicily - Italy

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-light fruity, green color, with hints of green apple and a strong floral note. The bitter taste has a slight prevalence on spicy without affecting the delicate and perfect balance. For its delicate properties it is ideal in combination with all dishes.

CASAGRAZIA.COM