

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

**L'olio extravergine di oliva INVOLIO - PIANO CORALLO che Casa Grazia ottiene, è frutto di varietà miste di origine Siciliana con una piccola percentuale di Coratina.**



**Certificazione in biologico**

**Organic Certification**



**CASA GRAZIA**

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

**Nome dell'olio:**

Involio – Piano Corallo

**Zona di Produzione:**

Feudo Nobile – Gela (CL)

**Formati:**

Bottiglia da 0,50 L

**Cultivar:**

Varietà Miste di origine siciliana con una piccola percentuale di Coratina

**Periodo di Raccolta:**

Seconda 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 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 0.5%

**Caratter. chimico fisiche:**

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

**Caratter. Organolettiche:**

I descrittori del fruttato, amaro e piccante, lo collocano nella categoria media-intensa, di colore verde. In particolare dal punto di vista organolettico manifesta in maniera evidente sentori di spezie, oltre a quello di erba fresca. I descrittori di amaro e piccante sono molto ben armonizzati, rilevando una continuità olfatto-gustativa. La peculiarità principale risulta essere la persistente armonia in bocca dell'insieme dei descrittori e dei sentori. Per i suoi caratteri spiccati e persistenti si abbina bene a piatti robusti e complessi.

**Name of the oil:**

Involio – Piano Corallo

**Production Area:**

Feudo Nobile – Gela (CL)

**Format:**

0,50 L

**Cultivar:**

Mixed varieties of Sicilian origin with a small percentage of Coratina

**Harvest Period:**

Second 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 the absence of oxygen

**Acidity expressed in oleic acid:**

Free less than 0.5%

**Chemical and physical characteristics:**

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

**Organoleptic characteristics:**

The descriptors of fruity, bitter and spicy place it in the medium-intense, green category. In particular, from an organoleptic point of view, it clearly shows hints of spices, in addition to that of fresh grass. The descriptors of bitter and spicy are very well harmonized, revealing an olfactory-taste continuity. The main peculiarity is the persistent harmony in the mouth of the set of descriptors and aromas. Due to its strong and persistent characters it pairs well with robust and complex dishes.