

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

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

**Nome dell'olio:**

Involio - Biancolilla

Zona di Produzione:

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

Formati:

Bottiglia da 0,25 L e 0,50 L

Cultivar:

Biancolilla 100%

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 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:

All'olfatto presenta un fruttato medio intenso con sentori di pomodoro verde e soprattutto di erba appena sfalciata che gli conferiscono una freschezza molto accattivante. Al gusto la percezione dell'amaro è molto bassa rispetto al piccante che è molto avvolgente e poco persistente.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION



DENOMINAZIONE
IGP SICILIA
APPELLATION
PGI SICILY

Name of the oil:

Involio - Biancolilla

Production area:

C.da Passo di Piazza Gela (CL)

Formats:

0,25 L and 0,50 L

Cultivar:

Biancolilla 100%

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)
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 fruitiness with hints of green tomato and above all of freshly mowed grass which give it a very captivating freshness. On the palate, the perception of bitterness is very low compared to spiciness which is very enveloping and smooth.

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA