

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

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

**Nome dell'olio:**

Involio – Nocellara Etnea

**Zona di Produzione:**

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

**Formati:**

Bottiglia da 0,25 L e 0,50 L

**Cultivar:**

Cerasuola 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 &lt;27°C

**Conservazione:**

Filtrato e conservato in silos di acciaio inox in assenza di ossigeno

**Acidità espressa in acido oleico:**

Libero inferiore allo 0.18%

**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 manifesta il carattere di fruttato intenso tipico delle varietà a duplice attitudine mensa-olio, i sentori principali sono riconducibili al cardo, erba e cicoria, con delle sfumature speziate. Al gusto i due componenti positivi amaro e piccante sono molto in equilibrio con una leggera prevalenza del piccante in termini di persistenza.



CERTIFICAZIONE  
IN BIOLOGICO  
ORGANIC  
CERTIFICATION



DENOMINAZIONE  
IGP SICILIA  
APPELLATION  
PGI SICILY

**Name of the oil:**

Involio – Nocellara Etnea

**Production area:**

C.da Passo di Piazza – Gela (CL)

**Formats:**

0,25 L and 0,50 L

**Cultivar:**

Nocellara Etnea 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 &lt; 27°C

**Storage:**

Filtered and stored in stainless steel silos in absence of oxygen

**Acidity expressed in oleic acid:**

Free less than 0.18%

**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 intense fruity character typical of varieties with a dual canteen-oil role, the main scents are attributable to thistle, grass and chicory, with spicy nuances. On the palate, the two positive components, bitter and spicy, are very balanced with a slight prevalence of spiciness in terms of persistence.

CASA GRAZIA

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

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA