

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 <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 < 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