

L'olio extravergine di oliva INVOLIO - DOP MONTI IBLEI che Casa Grazia ottiene, è un monovarietale della cultivar Tonda Iblea.

The extra virgin olive oil INVOLIO - DOP MONTI IBLEI that Casa Grazia obtains, is a monovarietal of the Tonda Iblea cultivar.

**Nome dell'olio:**

Involio – DOP Monti Iblei

**Zona di Produzione:**

DOP Monti Iblei

**Formati:**

Bottiglia da 0,25 L e 0,50 L

**Cultivar:**

Tonda Iblea 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 o a coltelli a seconda del grado di maturazione delle olive

**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 0.3%

**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-intenso, colore verde, con evidente sentore di pomodoro verde, oltre a foglia di pomodoro ed erba fresca. I descrittori di amaro e piccante sono molto ben armonizzati e rimangono persistenti in bocca. L'olio DOP "Monti Iblei" è interamente realizzato con la varietà Tonda Iblea e si abbina a qualsiasi pietanza, in particolare legumi, carni importanti e verdure fresche crude.



DENOMINAZIONE  
DOP MONTI IBLEI  
APPELLATION  
DOP MONTI IBLEI

**Name of the oil:**

Involio – DOP Monti Iblei

**Production area:**

DOP Monti Iblei

**Formats:**

0,25 L and 0,50 L

**Cultivar:**

Tonda Iblea 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 &lt; 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 presents a medium-intense fruitiness and a vibrant green color, with pronounced notes of green tomato, complemented by tomato leaf and fresh-cut grass. The bitter and spicy sensations are beautifully balanced and linger persistently on the palate. The DOP "Monti Iblei" extra virgin olive oil is produced exclusively from the Tonda Iblea variety and pairs wonderfully with a wide range of dishes, particularly legumes, full-flavored meats, and fresh raw vegetables.

**CASA GRAZIA**

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

**CASAGRAZIA.COM**

**VINI IN VIGNA**