

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA TERRE del LAGO

Regione: Sicilia

Zona Produzione: Monti Iblei - Territorio di Chiaramonte Gulfi (RG)

Altitudine: 640 m. s.l.m.

Uliveti: Pianta secolari – allevati ad ombrello

Varietà: Tonda Iblea 80% - Moresca 10% - Biancolilla 10%

Certificazione: 100% Prodotto Italiano

Organismo di Controllo: Osservanza di un rigido disciplinare interno con esami organolettici e chimico-fisici.

Sistema di Raccolta: Brucatura a mano

Periodo di Raccolta: dal 20 ottobre al 30 novembre

Sistema di estrazione: Ciclo continuo a freddo – 2Fasi con gramolazione in assenza di aria.

Conservazione: Serbatoi di acciaio inox con immissione di azoto in ambiente a temperatura controllata

Aspetto: Velato da decantazione naturale

Colore: Verde con riflessi dorati

Profumo: Fruttato medio netto di oliva con sentori floreali e note erbacee di media intensità caratterizzati da sentori di carciofo e note di mandorla.

Sapore: Gusto deciso ed ampio, con retrogusto di pomodoro, sensazione media di piccante in chiusura ben equilibrata.

Impiego: si abbina perfettamente su tutti i piatti della cucina mediterranea ed alla preparazione di salse, eccellente sulle insalate, pesce azzurro marinato, zuppe di legumi e carni rosse alla griglia.



Gatto
Frantoio



www.gattofrantoio.it

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL TERRE del LAGO

Region: Sicily

Production Zone: Iblei Mounts - Territory of Chiaramonte Gulfi (RG)

Altitude: 640 m. s.l.m.

Cultivation: Plants secular - grown like an umbrella

Variety: 80% Tonda Iblea – 10% Moresca – 10% Biancolilla

Certification: 100% Italian product

Organism Control: Observance of a strict internal guidelines with chemical-physical and organoleptic tests.

Collection System: Hand picked

Period of Harvest: from October 20 to November 30

Extraction system: continuous cold cycle - 2Fasi with kneading in the absence of air.

Storage: Stainless steel tanks with nitrogen input in a temperature controlled

Appearance: Veiled by natural settling

Color: Green with golden highlights

Aroma: Net fruity olive oil with floral and herbaceous notes of medium intensity catheterized by hints of artichoke and almond notes.

Taste: Definite taste and full, with an aftertaste of tomato, spicy sensation average closing well-balanced.

Occupation: fits perfectly on all Mediterranean dishes and the preparation of sauces, excellent on salads, pickled blue fish, soups and grilled red meat.



**Gatto
Frantoio**



www.gattofrantoio.it