

# 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](http://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](http://www.gattofrantoio.it)