

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA FILD'ORO DOP BIO

Regione: Sicilia

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

Altitudine: 640 m. s.l.m.

Uliveti: Pianta secolari – allevati ad ombrello – Agricoltura Biologica

Varietà: Tonda Iblea 100%

Certificazione: D.O.P. Monti Iblei sottozona GULFI - Agricoltura Biologica

Ente Certificatore – Organismo di Controllo:
AGROQUALITÀ – Roma (DOP)
Suolo e Salute srl (BIO)

Sistema di Raccolta: Brucatura a mano

Periodo di Raccolta: dal 1 al 30 ottobre

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 fresco e intenso con sentori spiccati di pomodoro verde e media sensazione di erba appena falciata e leggero retrogusto di carciofo.

Sapore: Gusto pieno ed ampio, con persistenti richiami erbacei, sensazione media di piccante ed amaro in chiusura ben equilibrati.

Impiego: prevalentemente a crudo su arrostiti di carne e pesce, zuppe e insalate, bruschette, pesci al forno, selvaggina, verdure e ortaggi grigliate.

www.gattofrantoio.it



Gatto
Frantoio



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FILD'ORO DOP BIO

Region: Sicily

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

Altitude: 640 m. s.l.m.

Cultivation: Plants secular - grown like an umbrella - Organic Farming

Variety: 100% Tonda Iblea

Certification: D.O.P. Monti Iblei subzone GULFI - Organic Farming

Certification – Authority: AGROQUALITÀ – Roma (DOP) Suolo e Salute srl (BIO)

Collection System: Hand picked

Period of Harvest: October 1 to 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: Fruity fresh and intense with notes of green tomato and medium. Significantly greater feeling of freshly cut grass and slight aftertaste of artichoke.

Taste: full and broad, with persistent calls herbaceous, spicy and bitter sensation average closing well balanced.

Occupation: mostly raw on roast meat and fish, soups and salads, bruschetta, baked fish, game, vegetables and grilled vegetables.

www.gattofrantoio.it



Gatto
Frantoio

