

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

## TIPI DI CULTIVAR

Biancolilla e Nocellara del Belice

## ZONA DI PRODUZIONE

Regione Sicilia - Provincia di Agrigento - Comune Ribera

## ALTITUDINE

200 s.l.m

## NATURA DEL TERRENO

Prevalentemente di medio impasto

## TRATTAMENTI EFFETTUATI

Concimazione organiche, ecotrap e spintorfly

## PERIODO DI RACCOLTA

Dal 1 ottobre al 10 novembre

## SISTEMA DI RACCOLTA

Manuale

## METODO DI ESTRAZIONE

A freddo per centrifugazione

## FRUTTATO

Intenso

## COLORE

Verde intenso

## PROFUMO

Al naso è deciso con fruttato di pomodoro, carciofo, basilico, ed erbe di varia natura ovviamente aromatiche

## GUSTO

Equilibrato con sensazione gustative di piccante ed amaro

## CONSERVAZIONE

In ambiente a temperatura controllata

## ORGANISMO DI CONTROLLO

ICEA

L'Olio Extra Vergine di Oliva Bio "Agricortese" si propone equilibrato nelle sensazioni gustative capece di estasiare i palati più esigenti.

Per non alterare le caratteristiche organolettiche l'olio non è filtrato quindi nei primi mesi si presenterà leggermente torbido. Eventuali depositi sono dovuti alla decantazione naturale di particelle di oliva.

L'Olio Extra Vergine di Oliva Bio "Agricortese" è prodotto con attenzione scrupolosa, dalla raccolta alla molitura in solo 12 ore, dalla conservazione all'imbottigliamento avvalendosi delle tecnologie più innovative nella tutela di ogni norma di igiene e qualità.



## FORMATI DISPONIBILI

bottiglia da 0,25 Lt confezionata in cartoni da 12 pezzi

bottiglia da 0,50 Lt confezionata in cartoni da 6 pezzi

bottiglia da 0,75 Lt confezionata in cartoni da 6 pezzi

latta da 3 Lt

latta da 5 Lt



# Agricortese