



CANTINE
PATRIA

OLIO EVO

Biologico

MONTE ETNA

DOP



OLIO EVO

Biologico

MONTE ETNA

DOP

Categoria olio: Extra Vergine di Oliva

Denominazione: D.O.P. Monte Etna
prodotto da agricoltura biologica

Varietà Cultura: Nocellara dell'Etna

Area di Produzione: Castiglione di Sicilia (versante Etna nord)

Caratteristiche del Terreno: Origine Vulcanica

Altimetria: 700-900 m s.l.m.

Periodo di Raccolta: Novembre-Dicembre

Metodo di Raccolta: Brucatura (raccolta manuale)

Metodo di Estrazione: A freddo

Scheda Organolettica

Aspetto: Velato

Colore: Verde con riflessi dorati

Olfatto: Leggermente Fruttato

Gusto: Gradevolmente piccante con retrogusto leggermente amaro

Scheda analisi laboratorio

Acidità: 0,29

Nr. Perossidi (meqO2/kg): 8,1

Panel Test: 7,4

Abbinamenti Gastronomici:

L'ideale per l'uso a crudo, da abbinare con pietanze a base di pesce, zuppe e carni rosse

Confezioni: Bottiglia da 500 ml