



GURRIERI

Olio Extra Vergine di Oliva

AREA DI PRODUZIONE

Monti Iblei, Sicilia, Italia.

ALTITUDINE

300 metri s.l.m.

Uliveti secolari, in territorio collinare rivolto a sud, da agricoltura biologica.

VARIETÀ

Tonda Iblea

METODO DI RACCOLTA

Brucatura a mano.

PERIODO DI RACCOLTA

Dal 1° Ottobre al 10 Novembre.

METODO DI ESTRAZIONE

Ciclo continuo a due fasi a freddo.

ASPETTO

Verde, velato a causa della decantazione naturale.

PROFUMO

Fresco e con un fruttato che va dal medio-intenso all'intenso con interessanti note di pomodoro verde ed erbe fresche.

SAPORE/AROMA

Corposo con un amaro e piccante molto equilibrati, presenza di note erbacee, interessante aroma di pomodoro verde tipico della varietà Tonda Iblea.

IMPIEGO

Carne, ma anche pesce alla griglia, zuppe di legumi e insalate, bruschette e ortaggi grigliati.

IMBALLAGGI (Cartoni)

6 bottiglie da 0,50 L

6 bottiglie da 1,00 L

Latta 5,00 L



www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella
Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA
info@gurrieri.net

| RACCOLTA DIFFERENZIATA | | |
|------------------------|-------|----------|
| Tappo | PP5 | Plastica |
| Bottiglia | GL 71 | Vetro |

Verificare le Disposizioni del Comune di Appartenenza



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA

