

MONTE ETNA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P.

Fruttato intenso, sentori di pepe, pomodoro e pietra focaia persistente. In bocca è morbido, amaro e piccante. Retrogusto pulito, molto persistente e ricco di polifenoli. Consigliato a crudo per condire carni e insalate.

Intense fruity, hints of pepper, tomato and persistent flint. In the mouth it is soft, bitter and spicy. Clean aftertaste, very persistent and rich in polyphenols. Recommended raw to flavor meats and salads.

Denominazione: Monte Etna DOP

Appellation: Monte Etna DOP Protected designation of origin

Cultivar: Nocellara Etnea, minoranza di Biancolilla e Moresca

Cultivar: Nocellara Etnea, minority of Biancolilla and Moresca

Zona di produzione: Contrada Arrigo, Linguaglossa, Etna

Production area: Contrada Arrigo, Linguaglossa, Etna

Altitudine: 600 metri

Altitude: 600 mt

Tipo terreno: sabbioso-vulcanico

Soil type: sandy-volcanic

Età degli ulivi: 60-80 anni

Olive trees age: 60-80 years

Stato di maturazione alla raccolta: Invaiaura

State of ripeness at harvest: Veraison

Periodo Raccolta: Manuale, Ottobre/Novembre

Harvest period: Manual, October/November

Andamento climatico: Caldo- Umido

Climate: Hot- humid

Sistema di estrazione: Impianto trifase continuo con doppia linea di estrazione nello stesso giorno di raccolta

Extraction system: Continuous three-phase plant with double extraction line within the same harvest day

Ottenimento: Estratto rigorosamente a freddo

con una temperatura che non superi i 27°C

Extraction: Rigorously cold extracted with a temperature that does not exceed 27°C

Conservazione dell'olio d'oliva: Conservato in ambienti bui in silos di acciaio con impianti di azoto per ogni vasca e a temperatura controllata tutto l'anno. Circa 18°C

Preservation of olive oil: Stored in dark environments in steel silos with nitrogen systems for each tank and at a controlled temperature all year round. Approximately 18°C

