

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA TERRE del LAGO DOP

Regione: Sicilia

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

Altitudine: 640 m. s.l.m.

Uliveti: Pianta secolari – allevati ad ombrello

Varietà: Tonda Iblea 100%

Certificazione: D.O.P. Monti Iblei sottozona GULFI

Ente Certificatore – Organismo di Controllo:
AGROQUALITÀ – Roma (DOP)

Sistema di Raccolta: Brucatura a mano

Periodo di Raccolta: dal 5 ottobre al 10 novembre

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
spezie con leggeri accenni di 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.



Gatto
Frantoio



www.gattofrantoio.it

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL TERRE del LAGO DOP

Region: Sicily

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

Altitude: 640 m. s.l.m.

Cultivation: Plants secular - grown like an umbrella

Variety: 100% Tonda Iblea

Certification: D.O.P. Monti Iblei subzone GULFI

Certification – Authority: AGROQUALITÀ – Roma (DOP)

Collection System: Hand picked

Period of Harvest: from October 5 to November 10

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: Fresh, fruity and intense with notes of green tomato and medium. Significantly greater sensation of freshly cut grass and spice with light hints of artichoke aftertaste.

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

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



Gatto
Frantoio



www.gattofrantoio.it