

”Tenuta Banco”



ZONA DI PRODUZIONE AREA OF PRODUCTION	Italia-Sicilia Palazzolo Acreide (Sr) Italy –Sicily- Palazzolo Acreide (Sr)
UBICAZIONE ULIVETI LOCATION ULIVIETI	Monti Iblei Valle del fiume Telleraro Comuni di Palazzolo Acreide, Buscemi, Giarratana Hyblean Mountains Telleraro River Valley towns of Palazzolo Acreide Buscemi Giarratana
NATURA DEL TERRENO - FERTILITA' NATURE OF THE SOIL-FERTILITY	Autoctono argilloso – mediamente fertile Native clay - medium fertility
ALTITUDINE MEDIA AVERAGE ALTITUDE	400 / 600 metri S.l.m. 400 / 600 metres asl
OLIVAGGIO (CULTIVAR) Type of olive -PRODUCT	monocultivar Tonda Iblea – tipica cultivar dei Monti Iblei monocultivar single variety Tonda Iblea - typical of the cultivar Hyblean Mountains
EPOCA DI RACCOLTA HARVESTING PRIOD	da inizio Ottobre fino a metà Novembre from early October until mid November
SISTEMA DI RACCOLTA HARVESTING METHOD	Scuotitori meccanici e brucatura a mano mechanical shakers, hand picking
METODO DI ESTRAZIONE EXTRACTION METHOD	Estratto a freddo, olive molite entro la stessa giornata dalla raccolta , in impianto a ciclo continuo Peralisi Cold extracted Within the same day by the harvest, in continuous cycle plant Peralisi
STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO DELL'OLIO OIL STORAGE PACKAGING	dopo la spremitura viene staccato in contenitori di acciaio in ambiente a temperature controllata (12/18°C) sotto battente d'azoto e dopo una decantazione naturale viene confezionato after pressing the oil is stored in steel containers with a controlled temperature (12/18 ° C) and after a natural decanting it has a bland filtering

ASPETTO APPEARANCE	limpido – leggermente brillante (oppure opaco se non filtrato) clear - slightly shiny (or matte if not filtered)
COLORE COLOUR	verde smeraldo con riflessi dorati (piu' intenso appena prodotto) emerald green color with gold highlights (very intense color when is just produced)
SAPORE TASTE	ben armonizzato mediamente fruttato deciso, con aroma di fruttato con retrogusto amarognolo e piccante well harmonized medium fruity taste with a fruity aroma and a light bitter and spicy aftertaste
PROFUMO AROMA	fruttato fresco – foglia pomodoro e sentore di erbaceo e di mela verde Fruity fresh intense fragrance of the scent of green which reminds a just collected early fruit
IMPIEGO APPLICATIONS	su tutte le pietanze compreso in cottura, le sue caratteristiche organolettiche vengono esaltate in piatti in cui l'olio viene consumato crudo, in particolare con i legumi e pesce our oil's flavors are enhanced in dishes where the oil is consumed raw, particularly legumes and fish, it's perfect for cooking too
CONFEZIONI PACKAGES	bottiglie da 0,250L od in bottiglie da 0,50L, solo su richiesta viene confezionato in lattine di alluminio. the ready oil is packaged in bottles 0.250 L or 0.50 L; if requested it is packaged in aluminum