

SCHEDA TECNICA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

# ”Terre d’Acremonte”



<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> AREA OF PRODUCTION	<b>Italia-Sicilia Palazzolo Acreide (Sr)</b> Italy –Sicily- Palazzolo Acreide (Sr)
<b>UBICAZIONE ULIVETI</b> LOCATION ULIVIETI	<b>Monti Iblei Valle del fiume Telleraro Comuni di Palazzolo Acreide, Buscemi, Giarratana</b> Hyblean Mountains Telleraro River Valley towns of Palazzolo Acreide Buscemi Giarratana
<b>NATURA DEL TERRENO - FERTILITA'</b> NATURE OF THE SOIL- FERTILITY	<b>Autoctono argilloso – mediamente fertile</b> Native clay - medium fertility
<b>ALTITUDINE MEDIA</b> AVERAGE ALTITUDE	<b>400 / 600 metri S.l.m.</b> 400 / 600 metres asl
<b>OLIVAGGIO (CULTIVAR)</b> Type of olive -PRODUCT	<b>Tonda Iblea – Moresca- Biancolilla cultivar dei Monti Iblei</b> typical of the cultivar Hyblean Mountains
<b>EPOCA DI RACCOLTA</b> HARVESTING PRIOD	<b>da inizio Ottobre / Novembre</b> from early October/ November
<b>SISTEMA DI RACCOLTA</b> HARVESTING METHOD	<b>Scuotitori meccanici e brucatura a mano</b> mechanical shakers, hand picking
<b>METODO DI ESTRAZIONE</b> EXTRACTION METHOD	<b>Estratto a freddo (Art 5 of Reg. EC 1019/2002) entro la stessa giornata dalla raccolta , in impianto a ciclo continuo Peralisi</b> Cold extracted ,within the same day by the harvest, in continuous cycle plant Peralisi
<b>STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO DELL'OLIO</b> OIL STORAGE PACKAGING	<b>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</b> 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

<b>ASPETTO</b> APPEARANCE	<b>limpido – leggermente brillante (oppure opaco se non filtrato)</b> clear - slightly shiny (or matte if not filtered)
<b>COLORE</b> COLOUR	<b>verde smeraldo con riflessi dorati (piu' intenso appena prodotto)</b> emerald green color with gold highlights (very intense color when is just produced)
<b>SAPORE</b> TASTE	<b>ben armonizzato mediamente fruttato</b> well harmonized medium fruity taste with a fruity
<b>PROFUMO</b> AROMA	<b>fruttato fresco – sentore di erbaceo</b> Fruity fresh intense fragrance
<b>IMPIEGO</b> APPLICATIONS	<b>su tutte le pietanze compreso in cottura</b> our oil's flavors are enhanced in dishes where the oil is consumed raw,
<b>CONFEZIONI</b> PACKAGES	<b>Lattine alluminio 1 L 3 L e 5 L, .</b> packaged in aluminum 1 L 3L, 5L.