

Olive oil



Type: Extra Virgin Olive Oil

Farming: Organic

Mount Etna Blend: Nocellara Etna,
Biancolilla, Coratina

Tuscany Blend: Frantoio, Moraiolo, Leccino

Pollinator: Pendolino

Altitude: 750 meters a.s.l. Contrada
Rampante

Ground: Volcanic

Vegetative Age: 150 olive trees aged
between 60 and 80 years

80 aged between 10 and 30 years

Annual average production: 1,200 liters

Harvest Period: Late September beginning of
November

Harvest Technique: Manual

Milling: Same day of harvest

Extraction: Cold pressed continuous cycle

Average yield: 10%

Acidity: 0,20 gr / lt

Bottle Size: 500 ml glass bottle

Tipo: Oliva Extravergine di Oliva

Agricoltura: Biologica

Cultivar Blend Etna: Nocellara Etna,
Biancolilla, Coratina

Cultivar Blend Toscana: Frantoio, Moraiolo,
Leccino

Impollinatore: Pendolino

Altitudine: 750 mt s.l.m. Contrada Rampante

Terreno: Vulcanico

Età Vegetativa: 150 ceppi tra 60 anni e 80
anni, 80 ceppi tra 10 anni e 30 anni

Produzione media annua: 1.200 lt

Periodo di raccolta: Prima decade di
Novembre

Tecnica di raccolta: Manuale

Molitura: Stesso giorno del raccolto

Estrazione: A freddo a ciclo continuo

Resa media: 10%

Acidità: 0,20 gr / lt

Formato bottiglia: Bottiglia vetro 500 ml



TASTING NOTES **MOUNT ETNA BLEND**

Color: light green. Fruity, fresh and clean with significant herbaceous notes. Delicate and round, it combines sweetness with small, bitter notes. Suitable for any kind of meat, fish or vegetables' preparation of medium sapidity.

NOTE DI DEGUSTAZIONE **BLEND ETNA**

Colore: verde delicato. Fruttato fresco e pulito con importanti note erbacee. Delicato e rotondo, unisce la dolcezza predominante a piccole note amarognole. Adatto per qualsiasi tipo di preparazione di media sapidità tra carne, pesce o verdure.

TASTING NOTES **TUSCANY BLEND**

Color: intense green. Cedar and herbs notes can be detected. It is a fruity, very intense and spicy oil, with bitter notes on the finish. Suitable for any kind of preparation, works in perfect harmony with vegetables, legumes and cheese and it is perfect on fish and grilled meats.

NOTE DI DEGUSTAZIONE **BLEND TOSCANA**

Colore: verde denso e brillante. Si precepiscono note di cedro ed erbe aromatiche. Olio Fruttato, molto intenso e piccante con note amarognole sul finale. Adatto per ogni tipo di preparazione, in ottima armonia con verdure, legumi e formaggi, perfetto per pesce e carni grigliate.