



SCHEDA TECNICA

ASSOLUTO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Zona di provenienza:

Sicilia orientale - Noto (SR) - Contrada Volpiglia
Coordinate: '36 53 09.99 Nord, '15 01 34.01 Est, 181 m.l.m.
Numero Ettari a conduzione Biologica: 15

Varietà di olive:

60 % moresca (DOP monti Iblei), 30% biancolilla
10% carolea

Periodo di Raccolta:

da metà settembre per la moresca ai primi di ottobre
per la carolea.

Sistema di raccolta:

Brucatura a mano

Conservazione precedente all'imbottigliamento:

Acciaio Inox
Sotto battente di azoto
Temperatura 14% costante
Ambiente fresco e asciutto

Frangitura:

Entro le 4 ore successive alla raccolta nel frantoio Ruta
(Loc. Castelluccio), metodo a ciclo continuo a freddo in
due fasi (sistema Peralisi, leader dell'estrazione a freddo)

Grado di acidità:

Entro 0,2

Colore

Verde/giallo con tenui riflessi dorati lievemente velato

Profumo

Fruttato di media intensità, Complessi i profumi che si
rivelano al naso tra i quali emergono sentori vegetali di
cardo mariano e mandorla.

Sapore

Olio di media intensità e sapore delicato ma con
grande personalità: aroma intenso di cardo selvatico e
mandorla, buona pasta non invasiva nella quale sono
ben calibrati in entrata sentori speziati persistenti ma
non invadenti, in uscita un tenue sapore amarognolo.

Impiego in cucina

Si presta ad accompagnare un gran numero di piatti:
carni bianche e pesce, verdure fresche cotte o grigliate
ma è anche prezioso condimento.
Avendo intense note aromatiche di piccante e di
amaro si presta anche all'abbinamento a crudo, con
insalate tartare o piatti freddi.

Olive raccolte in terreni coltivati senza fare uso di concimi chimici e pesticidi.
CERTIFICAZIONE BIOLOGICA - BIOS Srl- CODICE OPERATORE 19SR5203
Certificato di Conformità: ITBIO0055203001
La sua eccezionale qualità è dimostrata dalla sua naturale ricchezza in vit. E,
e dall'elevato contenuto in acido oleico, acido grasso monoinsaturi.

