



SCHEDA TECNICA

DINAMICO

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% coratina
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

Giallo con tenui riflessi di verde lievemente velato

Profumo

Fruttato di olive di leggera intensità, al naso in evidenza
sentori vegetali di erbe spontanee selvatiche (cicoria e
cardo)

Sapore

Sufficientemente equilibrato nelle sensazioni di amaro e
piccante con un una nota balsamica che accompagna
le percezioni retrolfattive di cicoria e cardo.

Impiego in cucina

Ottimo per esaltare un gran numero di piatti, ideale per
condire zuppe di verdure e legumi, si presta benissimo
per condire piatti a base di carni bianche ma anche di
pesce, o in abbinamento con alcuni formaggi a pasta
morbida.

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.

