



Territorio ed uliveto

Geografia

7 ha, comune di Biancavilla (CT), ~ 600 m slm

Geologia

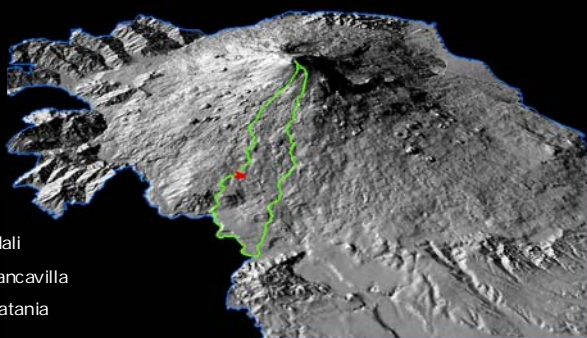
lave a morfologia ben conservata

Clima

temperato caldo (prec. media annua ~ 500 mm)

Cultivar

nocellara Etnea (età media piante: ~ 100 anni)



- Confini aziendali
- Comune di Biancavilla
- Provincia di Catania



Olio del Cherubino



Olio
Extra vergine di
oliva

Azienda Agricola
Fontana del Cherubino

S. Maria di Licodia (CT)
Sicilia

Caratteristiche tecniche

Raccolta e resa (l/kg)

manuale (II metà di Ottobre); 15 litri / 100 kg

Molitura

estrazione a freddo nella stessa giornata della raccolta, decantazione naturale (2 mesi) in vasche di acciaio inox, assenza di filtrazione

N. bottiglie (2006)

2500

Caratteristiche organolettiche

Acidità

0.17 %

Colore

giallo, con limpidi riflessi verdi

Profumo

olive e pomodoro verdi, essenze erbacee

Gusto

delicato e persistente, mediamente fruttato con leggera nota piccante

Azienda Agricola
Fontana del Cherubino

Olio extra vergine di oliva
Extra vergine olive oil

"Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici"

Cultivar: Nocellara Etnea

Provenienza: Azienda Agricola Fontana del Cherubino - C.da Panuzza S. Maria di Licodia (CT)

Questo olio extra-vergine è ottenuto da olive della varietà **Nocellara Etnea**, raccolte al punto giusto di maturazione e molite entro 12 ore dalla raccolta. Accompagna armonicamente ogni tipo di pietanza, secondo la tradizione culinaria mediterranea.

This extra-vergine olive oil is obtained by **Nocellara Etnea** olive variety, at the perfect growing point, and crushed in 12 hours from harvesting. It perfectly matches all kinds of dishes, especially those from mediterranean tradition.

Imbottigliato dall'antico Oleificio Scala in Mascali (CT), via Pulei 35, per l'Azienda Agricola Fontana del Cherubino

0,75 l e

Conservare al riparo dalla luce e dalle fonti di calore

