

Eccellenze / Olio Extra Vergine di Oliva / 3 litri

Tipologia / Olio Extra Vergine di Oliva - Prodotto italiano
Denominazione / DOP Valli Trapanesi
Cultivar / Nocellara del Belice 30%, Cerasuola 60%,
Biancolilla 10%
Area Geografica / Provincia di Trapani
Altimetria / 110 m.s.l.
Tipo terreno / Terreno di medio impasto
Metodo di raccolta / Brucatura manuale
Metodo di estrazione / Ciclo continuo a freddo
Frangitura / Dischi e martelli
Colore / Giallo oro con riflessi verdi
Aroma / Pomodoro verde e carciofo con toni erbacei
Sapore / Fruttato intenso di aroma piccante e gusto amarognolo
Fruttato / Intenso
Abbinamento suggerito / Insalate, verdure cotte e crude, minestre, carni alla brace e lesse, pesce
Certificazioni / Olio biologico certificato

Appellation / Extra Virgin Olive Oil - Made in Italy
Typology / DOP Valli Trapanesi
Cultivars / Nocellara del Belice 30%, Cerasuola 60%,
Biancolilla 10%
Location of vineyards / Trapani area
Altitude / 110 m.s.l.
Terroir / Mixed soil
Collection Method / Picked by hand
Extraction method / Continuous cold cycle
Crushing / Discs and hammers
Color / Golden yellow with green highlights
Aroma / Green tomatoes and artichoke with herbaceous
Flavor / Intensely fruity aromas of spicy and bitter taste
Fruity / Intensely
Suggested coupling / Salads, vegetables, soups, grilled and boiled meats, fish
Certifications / Organic certified oil



Ottoventi / Agricola Ottoventi S.r.l.

Sede Legale
91100 - Trapani - via G. Errante 11

Cantina e sede operativa
91019 Valderice
C.da Torrebianca / Fico
SS187 Km 6+665

T +39 0.923 187 71 51
F +39 0.923 187 60 80

info@ottoventi.wine
www.ottoventi.wine

