MallemiBIO
azienda agricola

IGP SICILIA

Certificato da Pubblica Autorità designata dal MIPAAF

IT-BIO-009
AGRICOLTURA ITALIA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio Extra Vergine di Oliva IGP SICILIA

• **AREA DI PRODUZIONE**
Monti Iblei, Modica (RG) Sicila, Italia

• **ALTITUDINE**
500-550 metres a.s.l.

• **VARIETÀ**
Uliveti secolari misti a giovani impianti – in territorio collinare- verdesa, moresaca, biancolilla, nocellara etnea. Coltivazione biologica

• **METODO DI RACCOLTA**
Brucatura a mano

• **PERIODO DI RACCOLTA**
Dal 15 ottobre al 30 ottobre

• METODO DI ESTRAZIONE
Estrazione a ciclo continuo a freddo

• **ASPETTO**
Verde

• **PROFUMO**
Fruttato verde medio, amaro medio, piccante medio, con note di pomodoro e carciofo

• **SAPORE/AROMA**
Corposo, amaro/piccante equilibrato, con aroma di pomodoro e carciofo

• **IMPIEGO**
Sulle carni rosse e bianche, pesce, insalate su qualsiesi alimento facenti parte della dieta mediterranea

• **IMBALLAGGI** (Cartoni)
Bottiglie da 0,25 L
Bottiglie da 0,50 L
Bottiglie da 0,75 L

www.mallemibio.com

Azienda Agricola Mallemi Giovanna
Via Milicucco Scrofani 12 Modica (RG) Sicilia ITALIA
www.mallemibio.com info@mallemibio.com