

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA TERRE del LAGO DOP

Regione: Sicilia

Zona di produzione: Monti Iblei – Chiaramonte
Gulfi (RG)

Altitudine: 640 m. s.l.m.

Uliveti: Secolari – allevati ad ombrello

Varietà: Tonda Iblea 100%.

Certificazione: D.O.P. Monti Iblei garantito dalle
Politiche Agricole e Forestali a sensi dell'art.10 del
reg. (CEE)2081/92

Ente certificatore: Agroqualità Roma

Sistema di raccolta: Brucatura a mano.

Periodo Raccolta: dal 10 ottobre al 10 novembre.

Sistema di estrazione: Ciclo continuo a Freddo (2
Fasi) con gramolazione in assenza di aria.

Aspetto: Velato da decantazione naturale.

Colore: Verde con riflessi dorati.

Profumo: Fruttato fresco e intenso con sentori
spiccati di pomodoro verde e media sensazione di
erba appena falciata.

Sapore: Gusto pieno ed ampio, con persistenti
richiami erbacei, sensazione media di piccante e
retrogusto di carciofo.

Impiego: Arrostiti di carne e pesce, zuppe e insalate,
bruschette, pesci al forno, selvaggina,
verdure e ortaggi grigliate.

www.gattofrantoio.it



Gatto
Frantoio

