

# OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA TERRE del LAGO

**Regione:** Sicilia.

**Zona di produzione:** Sicilia sud orientale – Chiaramonte Gulfi (RG)

**Altitudine:** 600-650 m. s.l.m.

**Uliveti:** Secolari – allevati ad ombrello

**Varietà:** Tonda Iblea 90% - Moresca 10%.

**Certificazione:** Prodotto in Italia RG 016 ai sensi del reg.(CEE) n. 2815/98 D.A. Della Regione Siciliana N. 1760/00

**Organismo di Controllo:** Osservanza di un rigido disciplinare interno con esami organolettici e chimico-fisici.

**Sistema di raccolta:** brucatura a mano.

**Periodo Raccolta:** dal 20 ottobre al 30 Novembre.

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

**Aspetto:** Velato da decantazione naturale..

**Profumo:** Fruttato medio Netto di oliva con sentori floreali e note erbacee di media intensità caratterizzato da sentori di carciofo e note di mandorla.

**Sapore:** Deciso e intenso con sensazione media di piccante e retrogusto con note di pomodoro si chiude lasciando un gradevole retrogusto di carciofo ed erba falciata.

**Impiego:** Si abbina perfettamente a tutti i piatti della cucina mediterranea ed alla preparazione di salse, eccellente sulle insalate, pesce azzurro marinato, zuppe di legumi e carne rosse alla griglia.

[www.gattofrantoio.it](http://www.gattofrantoio.it)



**Gatto**  
Frantoio

