



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



scheda **tecnica**

**EVOSÌ è un olio extra vergine di oliva IGP SICILIA** che nasce da un blend di Nocellara del belice **80% e Biancolilla 20%**, due cultivar autoctone siciliane di lunga tradizione.

Il nostro Uliveto si trova a Campobello di Mazara, 5 ha con mille alberi di Nocellara del Belice e circa 100 di Biancolilla.

**Evosì è eco-sostenibile.** Ci atteniamo al regolamento della **lotta GUIDATA** e della **lotta INTEGRATA**, rispettando l'ambiente e l'ecosistema naturale.

**Tempo di raccolta:** nella terza decade di Settembre prima decade di ottobre.

**Metodo di raccolta:** effettuata a mano, Le olive vengono selezionate e immesse in cassette da 20 kg ben arieggiate. Dopo una prima defogliatura, sono portate in frantoio, a 10 minuti dall'oliveto, e molite entro 6 ore dalla raccolta.

**Molitura:** a freddo a ciclo continuo a due fasi, in assenza di ossigeno e a temperatura controllata. (max. 27°)

#### **Filtrazione, conservazione e confezionamento:**

filtrato e conservato in silos sotto azoto in ambiente termo condizionato e infine confezionato a piccoli lotti a mano, in eleganti lattine da **500 ml e 250 ml**.

Tutto per conservare e mantenere nel tempo le proprietà organolettiche dell'olio.

#### **Imballaggio:**

Una scatola di lattine 250 ml = **pz. 10**

Una scatola di lattine 500 ml = **pz. 8**



#### **Proprietà organolettiche**

Dal colore verde con riflessi dorati, con un'acidità che non supera lo 0,1.

All'olfatto si presenta con un fruttato leggero di oliva verde, fresco e agrumato con lievi profumi di fiori di campo, erbe aromatiche, sentori di mandorla, e carciofo e pomodoro.

Al palato risulta fine e delicato, rivelando piacevoli sensazioni di amaro e piccante, con un finale intrigante speziato di pepe bianco.

#### **Abbinamenti**

Al sapore dona una sensazione salmastra e marina che rende prelibati e succulenti piatti come insalate di mare, di arance, di pollo, formaggi freschi, minestrone, paste fresche, e infine è perfetto con la pizza e le bruschette.

Curiamo personalmente con dedizione ogni fase della filiera di produzione dalla campagna fino al confezionamento, andando incontro sempre alle esigenze dei nostri clienti.

