



Torre Monterosso



TORRE MONTEROSSO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SICILIA, ITALIA

AREA DI PRODUZIONE

L'oliveto è localizzato in territorio di Agrigento, Sicilia, Italia ad una quota di 300 m. s.l.m. e ad una distanza di 4 km dalla costa sud della Sicilia e dal Mar Mediterraneo.

VARIETA' E BLEND

70% Biancolilla 30% Nocellara del Belice

LA COLTIVAZIONE

L'oliveto è caratterizzato da vari lotti impiantati in epoca diversa, vi sono pertanto alberi di età che vanno dai 15 ai 150 anni.

La densità di impianto è di 270 piante per ettaro.

La produzione varia da 10.000 a 20.000 bott./anno

LA RACCOLTA E LA SPREMITURA

Il periodo di raccolta è settembre-ottobre.

L'olio prodotto deriva da olive prodotte, raccolte e molite in Italia.

La raccolta avviene mediante l'utilizzo di abbacchiatori e reti che intercettano il frutto. Le olive raccolte vengono spremute entro 12 ore dalla raccolta mediante procedimento meccanico a freddo e a temperatura controllata. Ad estrazione avvenuta l'olio ottenuto viene stoccato in silos in acciaio inox in attesa dell'imbottigliamento. L'olio non filtrato viene imbottigliato integralmente.

NOTE DI GUSTO

Il prodotto ottenuto è un olio extravergine di oliva, non filtrato, dal colore verde intenso ricco di polifenoli, dal gusto mediamente fruttato con sentori di erba appena tagliata e carciofo. Equilibrato, ideale per accompagnare piatti di pesce, verdure e carni bianche. Ottimo da gustare sul pane tostato con aggiunta di pepe nero e sale.

ACIDO OLEICO	0,21%
PEROSSIDI	5,2 Meq/O2/kg
DELTA K	0,002
CALORIE*	880 kcal
GRASSI*	92,6 g
DI CUI SATURI*	14,4 g

*valori medi per 100 ml di prodotto

Torre Monterosso