

A decorative wreath made of olive branches with leaves and olives, framing the central text.

OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA

IGP  
SICILIA

**INVOLIO**  
**BIANCOLILLA**

BIOLOGICO

**CASA GRAZIA®**

## INVOLIO | BIANCOLILLA

### Nome dell'olio:

Involio - Biancolilla

### Zona di produzione:

C.da Passo di Piazza  
Gela (CL)

### Formati:

Bottiglia da 0,25L e 0,50L

### Cultivar:

Biancolilla 100%

### Periodo di Raccolta:

Prima decade di Ottobre

### Tecnica di raccolta:

A mano e/o agevolata

### Molito e confezionato:

C.da Gisolfo S.P.89 Km 7400 (RG)  
Siracusa - Italia

### Frangitura:

A martelli

### Sistema di estrazione:

Ciclo continuo, due fasi a  
freddo <27°C

### Conservazione:

Filtrato e conservato in silos  
di acciaio inox in assenza di  
ossigeno

### Acidità espressa in acido oleico:

Libero inferiore allo 0.3%

### Caratter. chimico fisiche:

Conformi al disciplinare  
di produzione ai sensi  
del regolamento CEE n.  
2568/91 e successive  
modifiche ed integrazioni.

### Caratter. Organolettiche:

All'olfatto presenta un  
fruttato medio intenso  
con sentori di pomodoro  
verde e soprattutto di erba  
appena sfalciata che gli  
conferiscono una freschezza  
molto accattivante. Al  
gusto la percezione  
dell'amaro è molto bassa  
rispetto al piccante che è  
molto avvolgente e poco  
persistente.

### Name of the oil:

Involio - Biancolilla

### Production area:

C.da Passo di Piazza  
Gela (CL)

### Formats:

0,25L and 0,50L

### Cultivar:

Biancolilla 100%

### Periodo di Raccolta:

First decade of October

### Harvesting technique:

By hand and/or facilitated

### Milled and packaged:

C.da Gisolfo S.P.89 Km 7400 (RG)  
Siracusa - Italia

### Pressing:

With hammers

### Extraction system:

Continuous cycle, two cold  
phases <27°C

### Storage:

Filtered and stored in  
stainless steel silos in  
absence of oxygen

### Acidity expressed in oleic acid:

Free less than 0.3%

### Chemical and physical characteristics:

In compliance with the  
production disciplinary  
pursuant to EEC regulation  
n. 2568/91 and subsequent  
amendments and additions

### Organoleptic characteristics:

It has a medium-intense  
fruitiness with hints of green  
tomato and above all of  
freshly mowed grass which  
give it a very captivating  
freshness. On the palate,  
the perception of bitterness  
is very low compared to  
spiciness which is very  
enveloping and smooth.

Olio extravergine di oliva monovarietale della  
cultivar Biancolilla

Extra virgin olive oil monovarietal of the  
Biancolilla cultivar

CASAGRAZIA.COM



CERTIFICAZIONE  
IN BIOLOGICO  
ORGANIC  
CERTIFICATION



DENOMINAZIONE  
IGP SICILIA  
APPELLATION  
PGI SICILY