



OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA

IGP  
SICILIA

**INVOLIO**  
**NOCELLARA ETNEA**

BIOLOGICO

**CASA GRAZIA®**

## INVOLIO | NOCELLARA ETNEA

### Nome dell'olio:

Involio - Nocellara Etnea

### Zona di produzione:

C.da Passo di Piazza  
Gela (CL)

### Formati:

Bottiglia da 0,25L e 0,50L

### Cultivar:

Nocellara Etnea 100%

### Periodo di Raccolta:

Prima decade di Ottobre

### Tecnica di raccolta:

A mano e/o agevolata

### Molito e confezionato:

C.da Piano dell'Acqua 37 (RG)  
Sicilia - 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 0.18%

### 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 manifesta il  
carattere di fruttato intenso  
tipico delle varietà a duplice  
attitudine mensa-olio, i  
sentori principali sono  
riconducibili al cardo, erba e  
cicoria, con delle sfumature  
speziate. Al gusto i due  
componenti positivi amaro  
e piccante sono molto in  
equilibrio con una leggera  
prevalenza del piccante in  
termini di persistenza.

### Name of the oil:

Involio - Nocellara Etnea

### Production area:

C.da Passo di Piazza  
Gela (CL)

### Formats:

0,25L and 0,50L

### Cultivar:

Nocellara Etnea 100%

### Periodo di Raccolta:

First decade of Ottobre

### Harvesting technique:

By hand and/or facilitated

### Milled and packaged:

C.da Piano dell'Acqua 37 (RG)  
Sicilia - 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 0.18%

### Chemical and physical characteristics:

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

### Organoleptic characteristics:

The intense fruity character  
typical of varieties with a  
dual canteen-oil role, the  
main scents are attributable  
to thistle, grass and chicory,  
with spicy nuances. On  
the palate, the two positive  
components, bitter and  
spicy, are very balanced  
with a slight prevalence  
of spiciness in terms of  
persistence.

Olio extravergine di oliva monovarietale della  
cultivar Nocellara Etnea

Extra virgin olive oil monovarietal of the  
Nocellara Etnea cultivar

CASAGRAZIA.COM



CERTIFICAZIONE  
IN BIOLOGICO  
ORGANIC  
CERTIFICATION



DENOMINAZIONE  
IGP SICILIA  
APPELLATION  
PGI SICILY