



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