

TENUTA VALLE DELLE FERLE

Vignaioli a Caltagirone

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



DENOMINAZIONE D'ORIGINE: DOP Monti Iblei - Sottozona Calatino

VARIETA': Tonda Iblea 50%, altre varietà autoctone siciliane 50%

ULIVETI: 500 piante secolari

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso argilloso di medio impasto, ricco di scheletro

RACCOLTA: brucatura a mano nel mese di Ottobre

SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo a freddo - due fasi con gramolazione in assenza di aria

CONSERVAZIONE: in acciaio inox con immisione di azoto in ambiente a temperatura controllata

ASPETTO: velato da decantazione naturale

COLORE: verde con riflessi dorati

PROFUMO: fruttato fresco intenso con sentori spiccati di pomodoro verde e media sensazione di erba appena falciata e leggero retrogusto di carciofo

SAPORE: gusto pieno ed ampio, con persistenti richiami erbacei, sensazione media di piccante ed amaro in chiusura ben equilibrati

IMPIEGO: prevalentemente a crudo su arrosti di carne e pesce, zuppe ed insalate, bruschette, pesce al forno, selvaggina, verdure e ortaggi grigliati.

DENOMINATION OF ORIGIN: DOP Monti Iblei - Sottozona Calatino

VARIETY: Tonda Iblea 50%, other Sicilian indigenous varieties 50%

OLIVE GROVES: 500 secular plants

TIPY OF SOIL: floodplain origin, mostly sandy clay soil of medium texture, stony rich

COLLECTION SYSTEM: hand picked in October

EXTRACTION SYSTEM: continuous cold cycle - 2 stages with kneading in the absence of air

STORAGE: stainless steel tanks with nitrogen input in a temperature controlled

APPEARANCE: veiled by natural settling

COLOR: green with golden highlights

AROMA: fruity fresh and intense with notes of green tomato and medium significantly greater feeling of freshly cut grass and slight aftertaste of artichoke

TASTE: full and broad, with persistent calls herbaceous, spicy and bitter sensation average closing well balanced

OCCUPATION: mostly raw on roast meat and fish, soups and salads, bruschetta, baked fish, game vegetables and grilled vegetables.

M. TERENTII VARRONIS

de re rustica, Libro I Cap. XXV – Vinea quo agro serunda sit.

Qui locus optimus vino sit, et ostentus soli, Aminaeum minuclulum, et geminum eugeneum, helveolum minesculum seri oportere; qui locus cressitor sit, out nebulosus, ibi Aminaeum majus, aut Murgentinum, Apicium, Lucanum seri; caeteras vites, et de his miscellas maxime, in omne genus agri convenire.

