

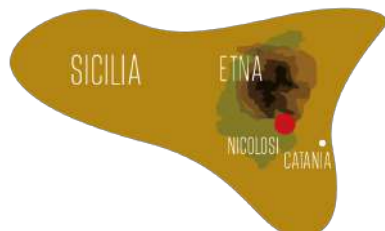
OLIO SERAFICA 01





MONTE ETNA

Denominazione Origine Protetta

Affacciati sul Golfo di Catania, ammirando la Valle del Simeto, nei territori di Nicolosi, Ragalna e Santa Maria Di Licodia fino a 1.000 metri sul livello del mare, i nostri uliveti di Nocellara etnea, cultivar regina del territorio, ci regalano un olio extravergine dal gusto articolato e ricco, che raccontiamo in 4 etichette, ognuna delle quali racconta le sfumature di un territorio eterogeneo dal punto di vista pedoclimatico e botanico.

Serafica 01: Nocellara etnea in purezza da un'unica particella a 1000 metri sul livello del mare



-  **COLORE:** Giallo dorato con nuances di verde
-  **PROFUMO:** Fruttato intenso. Sentori di erba appena tagliata e decise note di carciofo.
-  **GUSTO:** Persistente. Nette sensazioni piccanti accompagnano eleganti essenze retro olfattive di cardo e carciofo
-  **ABBINAMENTO:** Minestre ricche di ortaggi, di cereali e di legumi. Sposa e vivacizza le verdure spontanee affogate nel vino Etneo, esaltandole senza mai prevaricare.

DATI AGRONOMICI

CULTIVAR: Nocellara etnea

ZONA UBICAZIONE ULIVETII: Belpasso (CT)

ALTITUDINE: 1000 mt s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Sabbie di matrice vulcanica con elevata capacità drenante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Vaso policonico a filare

PIANTE/HA: 300

RESA OLIO Q.LI/HA: 6

EPOCA RACCOLTA: Inizi di Ottobre in fase precoce

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

SISTEMA DI ESTRAZIONE : Ciclo continuo a freddo 2 fasi

FILTRAZIONE: Housing

STOCCAGGIO: Silos in acciaio sotto azoto e temperatura controllata

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUA: 6.000 bottiglie

FORMATI: bottiglie da 0,25 e da 0,50 lt
latte: da 1 e 5 lt

CONFEZIONI: bottiglie Cartoni rispettivamente da 12 o 6 bottiglie verticali
latte: da 1 lt 9 pz/box - 5 lt 4pz/box



serafica@terradolavorino.it

serafica.it