

ERBOLIO®

Rosmarino

Sicilia - Italia



Area di produzione: Valle del Belice - Sicilia

Altitudine: 30-300 mt. s.l.m

Cultivar: Nocellara del Belice

Sistema di raccolta: a mano

Sistema di produzione: Molitura contestuale delle olive e del Rosmarino di Sicilia appena raccolto

Estrazione: a freddo

Decantazione Naturale e affinamento: Silos in acciaio "Sotto Azoto" per circa 4 mesi prima dell'imbottigliamento

TMC: 18 MESI

Conservazione: Al fresco e al buio

Aspetto: leggermente velato.

Note organolettiche: fruttato medio di oliva verde con fresco sentore di rosmarino di Sicilia. Misto ai sentori di erba aromatica si avvertono note di carciofo, foglia verde di pomodoro tipiche della Nocellara del Belice. Notevole fragranza e freschezza. Intensità di piccante media.

Formati:

- bottiglia scura vetro da lt. 0,25
- latta da lt. 0,25 | lt. 0,10

Consigli d'uso: carne e pesce alla griglia, patate al forno, focaccia, pane e pizza, legumi, ceci, insalata e hamburger.



Slow Food®

DER FEINSCHMECKER



SOL D'ORO
CONCORSO INTERNAZIONALE



Maestrod'olio



SIRENA D'ORO



L'ORO D'ITALIA
LEGOCED'ORO

L'Olio

OLIVOIL s.r.l.

Uffici commerciali:

Via F. Cordova, 69 - 90143 Palermo

Tel.: +39.091/6524711

Fax: +39.091/6527513

www.oliogeraci.it

info@oliogeraci.it

Oleificio Geraci Contrada Biggini - 91028 Partanna (TP)

Sede legale: Via Pergole, 57 - 91028 Partanna (TP)

GERACI OPERA armonico OLIS