



D.O.P. Monte Etna

TESTE DI MORO DOP MONTE ETNA

Scheda tecnica

Varietà di olive utilizzate: nocellara dell'Etna;

Area di produzione: Pendici dell'Etna;

Altitudine degli oliveti: 600-800 metri s.l.m.;

Acidità libera % di acido oleico: da 0,10 a 0,40;

Modalità di raccolta: manuale;

Stato di maturazione alla raccolta: all'invaiaatura;

Sistema di estrazione: continuo a due fasi entro lo stesso giorno di raccolta.

Note di degustazione

Alla vista: Velato opalescente con intense sfumature verdi;

All'olfatto: fruttato medio con sensazione di erba appena falciata;

Al gusto: amaro piccante con retrogusto di pomodoro

Abbinamenti: si apprezza a crudo e per condire legumi e arrosti

Confezionamento: bottiglie da: 0,50 lt





I.G.P. Sicilia

TESTE DI MORO IGP SICILIA

Scheda tecnica

Varietà di olive utilizzate: nocellara dell'Etna, nocellara del Belice;

Area di produzione: Pendici dell'Etna, Valle del Simeto;

Altitudine degli oliveti: 500-800 metri s.l.m.;

Acidità libera % di acido oleico: da 0,20 a 0,50;

Modalità di raccolta: a mano con l'ausilio di pettini

Stato di maturazione alla raccolta: precoce;

Sistema di estrazione: continuo integrale entro le 8 ore successive alla raccolta.

Note di degustazione

Alla vista: Velato opalescente con intense sfumature dorate;

All'olfatto: fruttato medio con sensazione di erba;

Al gusto: deciso con amaro e piccante persistente

Abbinamenti: si apprezza a crudo, su arrostiti di carne rossa e legumi

Confezionamento: bottiglie da: 0,50 lt

