



## ORO DI LUNA

### Olio Extravergine di Oliva

Dal profilo aromatico fresco e fruttato, con note erbacee e un lieve retrogusto piccante, è versatile negli abbinamenti. Incarnando la qualità e la sostenibilità del territorio siciliano, rappresenta l'eccellenza della tradizione locale.



**DENOMINAZIONE:** Olio Extravergine di Oliva

**VARIETÀ:** Biancolilla

**ZONA DI PRODUZIONE:** entroterra collinare di Marsala (contrade Matarocco e Alfaraggio). Sicilia Sud-Occidentale

**EPOCA DI RACCOLTA** La raccolta ha luogo all'inizio dell'invasatura delle olive, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è massimo; nel 2024 le diverse cultivar sono state raccolte ad ottobre.

**METODO DI RACCOLTA** Raccolta dalla pianta con brucatura manuale

**METODO DI ESTRAZIONE** Molitura subito dopo la raccolta, tramite un sistema di estrazione a freddo, a ciclo continuo, che effettua la fase di gramolatura (mescolamento della pasta di olive utile alla separazione dell'olio) in atmosfera controllata, consentendo di preservare al meglio le componenti aromatiche.

**DATI ANALITICI:** Acidità 0,45 %; Perossidi 8,33 meq. O<sub>2</sub>/Kg; Polifenoli totali 390 mg/Kg

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** dal profilo aromatico fresco e fruttato, con note erbacee e un lieve retrogusto piccante, è ideale per arricchire piatti semplici e complessi. Esprime la qualità e la sostenibilità del territorio siciliano, rappresentando il meglio della tradizione locale.

**A TAVOLA:** Olio versatile, perfetto per insalate e preparazioni delicate vegetariane. Ideale anche su pesce e carni bianche.

**SHELF LIFE:** da consumare entro 18 mesi

**ALTRE INFORMAZIONI:** formato 0,50; l'olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici; Prodotto in Italia - Campagna di raccolta 2024/2025- Conservare in luogo fresco e asciutto a riparo dalla luce e da fonti di calore