

## Civolìa 2019 – Olio Extra Vergine di Oliva – Biologico

---

*Il territorio della Riserva Naturale Lago Preola e Gorgi Tondi è espressione di una ricchezza pedoclimatica più unica che rara. È per questo che Tenuta Gorgi Tondi ha scelto di estrarre dai suoi straordinari frutti anche l'olio extravergine d'oliva, in questo caso monocoltivar di Biancolilla: una delle varietà siciliane più apprezzate e diffuse.*

**Classificazione:** Olio extravergine di oliva

**Certificazione:** biologico, IT-BIO-009

**Provenienza:** Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m/slm

**Varietà:** Biancolilla 100%

**Raccolta:** manuale, la seconda metà di ottobre

**Spremitura:** estrazione a freddo, per centrifugazione



**Note di degustazione:** dal colore verde brillante, con una media fluidità. Sapore fruttato e intenso, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo e mandorla. Gusto equilibrato, con richiami di spezie

**Abbinamenti:** formaggi freschi, carni, insalate, verdure cotte. Nella realizzazione dei dolci può sostituire il burro

**Annate prodotte:** 2017, 2018, 2019