Civolìa 2024-25 – Olio Extra Vergine di Oliva – Biologico

Il territorio della Riserva Naturale Lago Preola e Gorghi Tondi è espressione di una ricchezza pedoclimatica più unica che rara. È per questo che Tenuta Gorghi Tondi ha scelto di estrarre dai suoi straordinari frutti anche l'olio extravergine d'oliva, in questo caso monocultivar di ***Nocellara****: 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: Nocellara 100%
Raccolta: manuale, la seconda metà di ottobre
Spremitura: estrazione a freddo, per centrifugazione

Note di degustazione: dal colore verde brillante, con buona fluidità. Aroma speziato ed erbaceo, netto e persistente. Fruttato medio, rotondo e pieno, dal grande equilibrio e retrogusto di pomodoro e mandorla dolce
Abbinamenti: ideale sul pesce, sia crudo che cotto, così come su minestre di legumi, carni rosse e piatti di verdure in genere

Annate prodotte: 2021, 2022, 2023, 2024

Formato bottiglia: 500 ml

TENUTA
GORGHI TONDI
VINI PER NATURA

TENUTA GORGHI TONDI s.a.s. Annamaria e Clara Sala Soc. Agr. – P. IVA: 01983130814
Uffici: via Sanità, 29/B – 91025 Marsala (TP) – Italia
Tel. +39 0923 719741– Fax +39 0923 711881

Cantina e Vigneti: Contrada San Nicola – 91026 Mazara del Vallo (TP) – Italia
Tel.+39 0923 657364
info@gorghitondi.it - www.gorghitondi.it