



Destoned Biancolilla

Sicilia I.G.P.

Variety

Biancolilla

Olive grove and frantoio

Capparrina, Menfi (Ag)

Method of Cultivation

According to the criteria of organic agriculture

Harvest technique

Manual

Pressing

Destoning and continuous cold cycle

Tasting notes

A light pale green colour with yellow lights. On the nose, aromas of thyme and slight suggestions of carob, of almond and white pepper. Overall a marine sensation, almost brackish. The absence of oil from the stone renders it especially delicate and sweet. It is excellent with raw fish, shellfish, seared chicken, as well as kid, salads and tomatoes.

Food Matching

Grilled foods	● ● ● ○ ○
Steamed	● ● ● ● ●
Cruditè	● ● ● ● ●
Soups	● ● ● ○ ○
Fresh cheeses	● ● ● ● ●
Salads	● ● ● ● ○

Taste

Fruity	● ● ● ● ○
Bitter	● ● ● ● ○
Spicy	● ● ● ● ○
Sweet	● ● ● ○ ○

Hints

Herbs	● ● ● ○ ○
Almond	● ● ● ● ○
Artichocke	● ○ ○ ○ ○
Tomato	● ● ○ ○ ○





Olio Extra Vergine di Oliva Biologico



Denocciolato Biancolilla Sicilia I.G.P.

Varietà

Biancolilla

Uliveto e Frantoio

Capparrina, Menfi (Ag)

Metodo di coltivazione

Secondo i criteri dell'agricoltura biologica

Tecnica di raccolta

Manuale

Estrazione

Ciclo continuo a freddo, preceduto da separazione totale del nocciolo

Note organolettiche

Dal colore verde chiaro pallido con sfumature gialle. Al naso, rivela profumi di timo e tenui sentori di carrube, di mandorle e pepe bianco.

Nel complesso regala una sensazione marina, quasi salmastra. La mancanza dell'olio del nocciolo lo rende particolarmente delicato e dolce. È ottimo su crudi di pesce, crostacei, pollo scottato, oltre che caprini, insalate e pomodori.

Abbinamenti

Cibi grigliati	● ● ● ○ ○
Cibi a vapore o bolliti	● ● ● ● ●
Crudità	● ● ● ● ●
Zuppe	● ● ● ○ ○
Formaggi freschi	● ● ● ● ●
Insalate	● ● ● ● ○

Gusto

Fruttato	● ● ● ● ○
Amaro	● ● ● ● ○
Piccante	● ● ● ● ○
Dolce	● ● ● ○ ○

Sentori

Erbaceo	● ● ● ○ ○
Mandorla	● ● ● ● ○
Carciofo	● ○ ○ ○ ○
Pomodoro	● ● ○ ○ ○

