

OLIO

extra vergine di oliva nocellara dell'Etna



L'Olio Extravergine e Biologico viene estratto da olive di alberi di Nocellara Etna con piante d'ulivo di 35/40 anni coltivate su suoli argillosi ricchi di minerali in Contrada Grottafumata a 300 mt circa s.l.m. ad Ovest del Comune di Randazzo. Un paesaggio unico, ricco di manti erbosi d'acetosella, avena selvatica e borragine. Non si utilizzano solfato di rame né qualsiasi agente chimico per preservare la produzione da attacchi patogeni, la presenza di tante coccinelle e piccole lucertole garantisce una difesa naturale contro i parassiti. La selezione per Io Pietro D'Agostino viene raccolta manualmente in sacchi di juta ed avviene la prima settimana di novembre nella parte più vicina al fiume Salso. Il raccolto riposa per una notte intera in grandi recipienti forati ricoperti di erba. Le olive vengono poi molite nelle prime ore del mattino seguente con temperature d'estrazione di 26 gradi per un tempo di 45 minuti ottenendo così una resa del 10,36%. L'olio ottenuto, messo in un contenitore d'acciaio colmato ad argon, viene filtrato per decantazione naturale e poi travasato. L'identità dell'olio è ben manifesta con profumi e sapori erbacei, ricordi di pomodoro e carciofo, in bocca una chiara tendenza dolce riprende, sul finale della persistenza, sentori di frutta secca tra i quali spicca la mandorla.

The Extra Virgin Olive and Organic Olive Oil is extracted from trees of Nocellara Etna olive trees dated from 35/40 years grown on mineral-rich clay soils in Contrada Grottafumata about 300 meters s.l.m. to the west of the City of Randazzo. A unique landscape, rich in turf of sorrel, wild oats and borage. The main philosophy is not to use copper sulfate or any chemical agent against the pathogen attacks, as the presence of so many ladybugs and small lizards provides a natural defense against pests. The selection for I Pietro D'Agostino is collected manually in jute bags and takes place the first week of November, closest to the river Salso. Harvest rests for a whole night in large bowls with holes covered with grass. The olives are then milled in the early hours of the following morning with extraction temperatures of 26 °C for a time of 45 minutes, thus obtaining a yield of 10.36%. The obtained oil, put in a steel container filled with argon, is filtered and then decanted. The oil identity is well expressed by the scents and flavors of herbs, tomato and artichoke memories; sweet in the mouth, it is persistent with flavours of dried fruits, among them the almond.