

## Eccellenze / Olio Extra Vergine di Oliva

---

Tipologia / Olio Extra Vergine di Oliva - Prodotto italiano  
Cultivar / Nocellara del Belice 30%, Cerasuola 60%,  
Biancolilla 10%  
Area Geografica / Provincia di Trapani  
Altimetria / 110 m.s.l.  
Tipo terreno / Terreno di medio impasto  
Metodo di raccolta / Brucatura manuale  
Metodo di estrazione / Ciclo continuo a freddo  
Frangitura / Dischi e martelli  
Colore / Giallo oro con riflessi verdi  
Aroma / Pomodoro verde e carciofo con toni erbacei  
Sapore / Fruttato intenso di aroma piccante e gusto amarognolo  
Fruttato / Intenso  
Abbinamento suggerito / Insalate, verdure cotte e crude, minestre, carni alla brace e lesse, pesce  
Certificazioni / Olio biologico e vegano certificato

Appellation / Extra Virgin Olive Oil - Made in Italy  
Cultivars / Nocellara del Belice 30%, Cerasuola 60%,  
Biancolilla 10%  
Location of vineyards / Trapani area  
Altitude / 110 m.s.l.  
Terroir / Mixed soil  
Collection Method / Picked by hand  
Extraction method / Continuous cold cycle  
Crushing / Discs and hammers  
Color / Golden yellow with green highlights  
Aroma / Green tomatoes and artichoke with herbaceous  
Flavor / Intensely fruity aromas of spicy and bitter taste  
Fruity / Intensely  
Suggested coupling / Salads, vegetables, soups, grilled and boiled meats, fish  
Certifications / Organic and vegan certified oil



---

Ottoventi / Agricola Ottoventi S.r.l.

Sede Legale  
91100 - Trapani - via G. Errante 11

Cantina e sede operativa  
91019 Valderice  
C.da Torrebianca / Fico  
SS187 Km 6+665

T +39 0.923 187 71 51  
F +39 0.923 187 60 80

info@ottoventi.wine  
www.ottoventi.wine

