

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

TENUTE MOKARTA



## ELITE

**TIPO DI ULIVO:** Uliveto secolare

*TYPE OF OLIVE: Secular olive grove*

**TIPO DI OLIO:** Olio extra vergine di oliva

*OIL TYPE: virgin olive oil*

**VARIETÀ:** Cerasuola

*VARIETY: Cerasuola*

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia Occidentale, Salemi

*PRODUCTION AREA: Western Sicily, Salemi*

**PERIODO DI RACCOLTA:** Ottobre/Novembre

*HARVEST PERIOD: October / November*

**TECNICA DI RACCOLTA:** Brucato a mano

*HARVEST TECHNIQUE: Hand-baked*

**MOLITURA:** A freddo

*MOLITURE: Cold*

**ACIDITÀ:** 0,002

*ACIDITY: 0.002*

**COLORE:** Verde giada con riflessi giallo oro

*COLOR: Green jade with yellow gold reflections*

**AROMA:** Netto di oliva verde con toni erbacei

*AROMA: Net of green olive with herbaceous tones*

**GUSTO:** Fruttato medio con leggero retrogusto piccante e amaro

*TASTE: Medium fruity with light, bitter and bitter aftertaste*

**FORMATO:** Bottiglia da 0,50 L

*SIZE: Bottle of 0.50 L*

**ABBINAMENTI:** A crudo su insalate, verdure lesse, minestre  
dilegumi, pesce e carne.

*INCLUDES: Raw on salads, vegetables, legumes, fish and meat.*



TENUTE MOKARTA

**Tenute Mokarta S.r.l.**

C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia

Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792

[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)