



La "Cerasuola" nasce nei territori della Sicilia occidentale, di media pezzatura, in fase di maturazione ricorda la forma e i colori della ciliegia (Cerasa in siciliano), da cui il nome Cerasuola. L'olio ottenuto da questa cultivar si distingue dai profumi piacevolmente aromatici. Fruttato verde mediamente intenso. In bocca la freschezza si unisce all'armonia che si crea tra amaro e piccante di media intensità. Ideale su arrosti di carni, insalate di campo, ceci bolliti, spinaci e zucchine.

**Cerasuola** grown in the territories of western Sicily, medium size, with maturity resembles the shape and colors of cherry (Cerasa in Sicilian), hence the name Cerasuola. The oil obtained from this cultivar is characterized by pleasantly aromatic scents, medium intense fruity green. In the mouth the freshness joins the harmony that is created between bitter and spicy medium intensity. Ideal on roasted meat, wild greens, boiled chickpeas, spinach and boiled zucchinis, green beans, asparagus.



**Tipo di olio:**

Olio Extra Vergine di Oliva  
Prodotto non filtrato

**Varietà di olive:**

Cerasuola

**Area di produzione:**

Sicilia Occidentale

**Altitudine uliveto:**

Media Collina

**Periodo di raccolta:**

Ottobre/Novembre

**Tecnica di raccolta:**

Brucatura a mano

**Sistema di estrazione:**

Estrazione a ciclo continuo a freddo  
entro le 12 ore dalla raccolta

**Conservazione dell'olio:**

Silos acciaio inox a temperatura controllata con ricolmi di azoto

**Formati:**

Bottiglia "Dorica" 0.50 L



**Type of oil:**

Extra Virgin Olive Oil  
Unfiltered product

**Variety of olives:**

Cerasuola

**Area of origin:**

Western Sicily

**Altitude:**

Hillside

**Harvest period:**

October/November

**Harvesting method:**

Hand picking

**Extraction technology:**

Continuous extraction within 12 hours  
from the harvest

**Conservation:**

Stainless steel tanks at a controlled  
temperature

**Packaging:**

Bottle "Dorica" 0.50 L