



Siciliano al 100%, Mario, ogni anno prende vita tra ottobre e Novembre nei territori siciliani. Mario è l'unione di più cultivar del territorio, Nocellara, Biancolilla, Cerasuola, Giarraffa, è un PERFETTO SICILIANO! Ricorda i profumi della terra di Sicilia, il sole, il vento, il mare, la sua natura. Fruttato mediamente intenso, fresco ed equilibrato, avvolgente e ricco. Al palato elegante l'incontro tra l'amaro e il piccante di media intensità Mario è un olio per tutte le occasioni!

Mario, comes to life every year between October and November in Sicily. The elegant palate makes the connection between bitter and spicy. Medium intensity.

Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva - Prodotto non filtrato

Varietà di olive: Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola, Giarraffa

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 "TIPO PUGLIA" 1 L - Latta 5 L

Type of oil: Extra Virgin Olive Oil - Unfiltered product

Variety of olives: Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola, Giarraffa

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 "Puglia" 1 L - Tin 5 L



MARIO
UN OLIO PER TUTTI