



L'olio **TOP** è ottenuto da olive della Sicilia occidentale. Nasce dall'unione di tre oli ottenuti da 3 cultivar, **Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola**. Il fruttato verde molto intenso della Nocellara, i profumi decisi e aromatici della Cerasuola e la delicata fragranza della Biancolilla si incontrano nell'elegante Extra Blend dell'Olio Top. Perfetto in abbinamento con pesci grigliati o al forno, carni al pomodoro, creme di legumi, verdure lesse, melanzane alla griglia.

The Top oil is obtained from olives of western Sicily. Rising from the union of three oils obtained from three cultivars, Nocellara, Biancolilla and Cerasuola. The intense fruity green Nocellara, decisive and aromatic scents of Cerasuola and the delicate fragrance of Biancolilla meet in the elegant Extra Blend Oil Top. Perfect combined with grilled fish or baked, meat with tomato sauce, creamed, steamed or boiled vegetables, grilled eggplant.

Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva - Prodotto non filtrato
Varietà di olive: Nocellara del Belice, Biancolilla e 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: Nocellara del Belice, Biancolilla and Cerasuola
Area of origin: Western Sicily
Altitude: Medium Hillside
Harvest period: October/November
Harvesting method: Hand picking
Extraction technology: Continuous extraction within 12 hours from the harvest
Olive Oil conservation: Stainless steel tanks at a controlled temperature
Packaging: Bottle "Dorica" 0.50 L

