



Gli Oli Don Ciccio

Fiore all'occhiello della nostra azienda, ottenuto da olive provenienti solo dalle nostre tenute e coltivate esclusivamente secondo le direttive di Agricoltura Biologica.

La protagonista principale è la Carolea, regina del territorio Calabrese, insieme a lei, prendono parte al blend le cultivar : Leccino, Nocellara Messinese e Biancolilla.

Le olive vengono raccolte nei mesi di Settembre ed Ottobre a mano e con l'aiuto di abbacchiatori meccanici. Il risultato è un olio dal fruttato medio - intenso con spiccati sentori vegetali all'olfatto ed un piccante ed amaro ben presenti.

Fruttato Medio - Intenso

Carolea - Leccino - Nocellara M. - Biancolilla

Al Naso

Al naso è deciso ed avvolgente, ricco di note fruttate di pomodoro acerbo, mela bianca e banana, accompagnate da marcati sentori balsamici di basilico, prezzemolo e menta.

Alla Vista

L'extravergine biologico Don Ciccio, alla vista, si presenta con un bel giallo dorato intenso con delicate sfumature verdi, limpido.

Al Palato

Pieno e vegetale in bocca, amaro spiccato e piccante presente ed armonico.

Formati Disponibili

Bottiglia 100 ml / Bottiglia 500 ml