



D.O.P. MONTE ETNA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

MONOCULTIVAR
NOCELLARA ETNEA



TIPOLOGIA DI OLIO

Olio Extravergine di Oliva

DENOMINAZIONE

Denominazione di Origine Protetta

PROVENIENZA DELLE OLIVE (ZONA DI ORIGINE)

Oliveti ubicati nell'area ristretta della denominazione D.O.P.
in C.da Giordano, Adrano (CT), IT

CULTIVAR

Monocultivar Nocellara Etnea

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreni di origine vulcanica ricchi di minerali, con presenza di
sabbie e ceneri vulcaniche, ben drenati e caratterizzati da
elevata fertilità naturale

ETTARI DI ULIVI

4

RACCOLTO

Manuale a partire da fine ottobre

PRODUZIONE

Frangitura meccanica, spremitura centrifuga a freddo, filtrato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Temperatura ambiente



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore dorato e brillante. Profumo
intenso di oliva verde, con piacevoli
note amare e piccanti che evocano le
olive appena raccolte. Al gusto è
equilibrato e avvolgente, con sentori
erbacei e sfumature di pomodoro e
carciofo che ne arricchiscono il profilo
aromatico.

ABBINAMENTI

Un filo a crudo sul pane tostato,
ideale per condimenti a crudo e
marinature e per esaltare piatti di
carne, pesce e verdure.

FORMATI DISPONIBILI

5/3/1 LT (latta)
50/25/CL (bottiglia)
10 CL (latta)



Azienda Agricola Roberto Miraglia

C.da Giordano S.S. 284 Km 28,500 Adrano CT
Sede legale: Viale Alcide De Gasperi 67 Catania
Tel. +39 335 7023245 - tenutamiraglia.com