

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA – ARCHIMEDE



DESCRIPTION:	ARCHIMEDE è un olio extra vergine d'oliva biologico, non-filtrato. È prodotto nel cuore della Sicilia da alberi di qualche decennio di età che sono il cuore dell'Azienda Agricola Santa Marta. Grazie alle moderne tecnologie impiegate offriamo elevati standard di qualità nel rispetto di una grande ed antica tradizione. L'eccellente ed unico prodotto è ottenuto grazie ad un'accurata e metodica selezione del giusto mix di cultivar.	ARCHIMEDE is an 100% BIO non-filtered extra virgin olive oil, produced in the heart of sicily, from trees of some decades which are the essence of Azienda Argicola Santa Marta. This exquisite oil is cold pressed with the most safe and modern technologies that ensure us to keep a very high quality standard in full respect of a great tradition. The outstanding and unique result is obtained by a methodic and accurate selection of the right mix of our variety of cultivar.
QUALITY:	Olio Extra Vergine di Oliva	Extra Virgin Olive Oli
CERTIFICATION:	In conversione all'agricoltura Biologica	Organic in conversion
ORIGIN:	Canicatti (AG), Sicilia, Italia	Canicatti (AG), Sicily, Italy
ALTITUDE:	480 m.s.l	480 m.s.l
CULTIVAR:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nocellara del Belice ➤ Carolea ➤ Grossa di Spagna ➤ Biancolilla 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nocellara del Belice ➤ Carolea ➤ Grossa di Spagna ➤ Biancolilla
HARVESTING:	Raccolte a mano	Hand picked
PRESSING METHOD:	Estratto a freddo	Cold Pressed
COLOR:	Verde chiaro che assume progressivamente riflessi dorati.	Bright green color that progressively assume gold reflections.
FLAVOR:	Fruttato di intensità olfattivo-gustativa equilibrata	Well-balanced olfactory sensations, fruits perceived directly and/or post-nasally.
TASTE:	Leggero e intenso	Light and intense
RECCOMANDED:	Particolarmente adatto al condimento di pietanze crude e alla marinatura del pesce, dei quali ne esalta i sapori. Conferisce gusto e corposità a carni arrosto, in special modo quelle rosse, zuppe e minestre, bruschette, sughi e contorni.	Particularly indicated to dress raw dishes and marinated fish magnifying flavors and taste. It gives full-bodied flavor and taste to roasted meat, especially red ones, soups, bruschetta, sauces and side dishes.