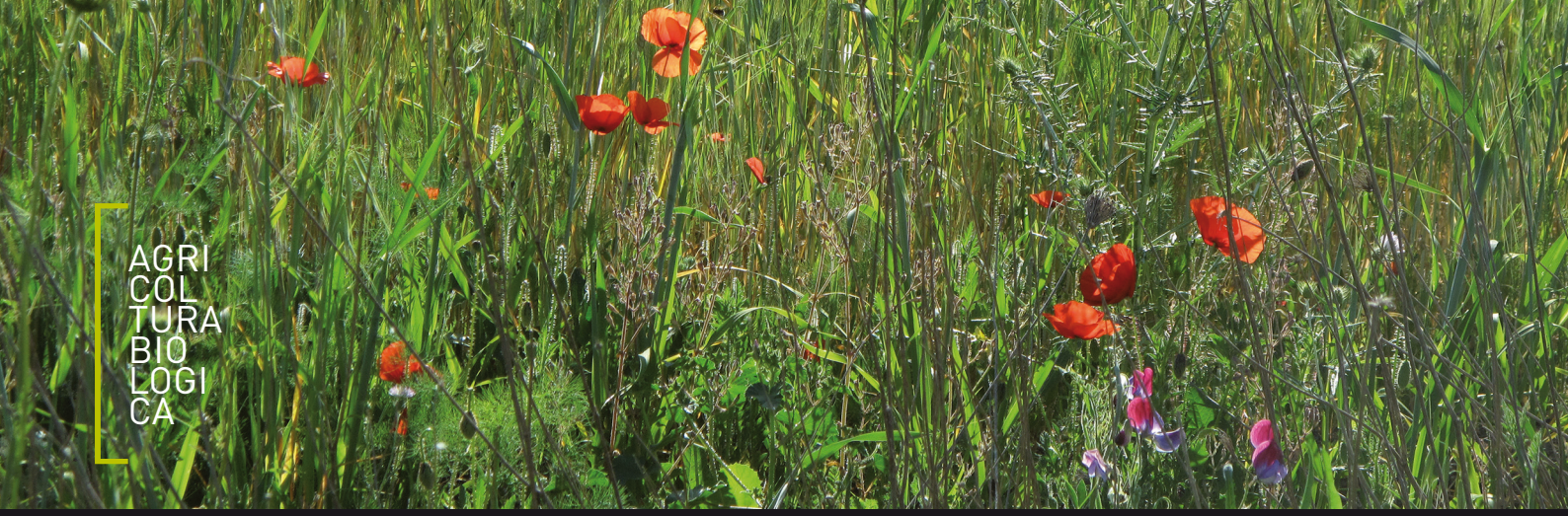

AGRICOLTURA BIOLOGICA

AZIENDA AGRICOLA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Carbonìa

BIANCOLILLA

Varietà — Biancolilla — IGP SIcilia

La prima ad essere raccolta, è la nostra eccellenza, intimo legame con le radici culturali e con il territorio, in omaggio all' antica Akragas. La nostra etichetta ne riporta il simbolo.

Zona di provenienza — Agro di Aragona
Altitudine — 400 m slm
Periodo di raccolta — Ottobre
Tecnica di raccolta — Meccanizzata
Molitura — in giornata, a freddo a ciclo continuo presso frantoio assoggettato al metodo biologico

Note organolettiche
Colore giallo oro antico, con venature verdi.

Olio strutturato che al naso presenta un invitante fruttato medio di mallo di mandorla verde, arricchito da delicate sensazioni erbacee di menta acquatica e di foglia di pomodoro. Al gusto, si avverte un tocco deciso di amaro a cui si contrappongono allo stesso tempo e in perfetta armonia, sensazioni di dolce con un vivace piccante finale.

Mediana del fruttato:3,0
Mediana dell'amaro: 3,2
mediana del piccante : 3,9

Ecosistema
La *menta acquatica*, è una pianta erbacea perenne che appartiene come l'*origano selvatico*, alla famiglia delle *Lamiaceae*. Molto profumata, trova il suo habitat nei margini dei canali di scorrimento dell'acqua piovana, di cui è ricca la nostra azienda agricola.

1° Premio Nazionale L'Orciolo D'Oro 2012

Slow Food
OLIO SLOW — 2017

GOLD MEDAL EXTRAVERGINE DI OLIVA
BIOL INTERNATIONAL PRIZE 2021

2023 trefoglie
OLI D'ITALIA Gambero Rosso

Certificato dall'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, come IGP "SICILIA", in conformità alle norme sugli oli extravergini ed al disciplinare per la Denominazione IGP "Sicilia".

Carbonìa
AZIENDA AGRICOLA

di Eugenia Gino
via Diodoro Siculo, 2
92100 AGRIGENTO

+39 0922 23878
info@oliocarbonia.it
www.oliocarbonia.it

AGRICOLTURA BIOLOGICA

AZIENDA AGRICOLA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Carbonìa

NOCELLARA DEL BELICE

Varietà — Nocellara del Belice

Tra le varietà autoctone siciliane , la Nocellara del Belice è una delle più pregiate e conosciute come frutto da mensa e da olio. La bellezza di questo ulivo disegna da secoli il paesaggio della Valle del Belice e non solo.

Zona di provenienza — Agro di Aragona
Altitudine — 400 m slm
Periodo di raccolta — Ottobre
Tecnica di raccolta — Meccanizzata
Molitura — in giornata, a freddo a ciclo continuo presso frantoio assoggettato al metodo biologico.

GOLD MEDAL EXTRA VERGINE DI OLIVA
BIOL XVII INTERNATIONAL PRIZE 2013

2023 Segnalato da OLI D'ITALIA Gambero Rosso

Note organolettiche
Colore verde con riflessi dorati
Al naso si avverte un fruttato verde di media intensità che conferisce un'immediata sensazione di freschezza, si sprigionano delicati profumi erbacei, vegetali, in particolare origano selvatico e menta acquatica con note di agrumi.
Al gusto, con grande equilibrio si avverte un tocco di amaro leggero accompagnato da un piccantino medio lungo

Mediana del fruttato: 4,2
Mediana dell'amaro: 3,8
Mediana del piccante 4,1

Ecosistema
L'*origano selvatico* cresce rigoglioso nei nostri terreni marginali sassosi e calcarei di Carbonìa. È una pianta perenne che fa parte della macchia mediterranea, ed è una varietà della *Maggiorana*. Ha un sapore molto aromatico con leggere sfumature di canfora e profumi speziati.

Carbonìa
AZIENDA AGRICOLA

di Eugenia Gino
via Diodoro Siculo, 2
92100 AGRIGENTO

+39 0922 23878
info@oliocarbonia.it
www.oliocarbonia.it

AZIENDA AGRICOLA

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA

Carbonìa

CERASUOLA

Varietà — Carasuola

Decisamente per intenditori, quest' olio è fra i più ricchi di polifenoli in Sicilia. E il nostro intenso Cerasuola Carbonìa parla da sé.

Zona di provenienza — Agro di Aragona
Altitudine — 400 m slm
Periodo di raccolta — Ottobre
Tecnica di raccolta — Meccanizzata
Molitura — a freddo a ciclo continuo in giornata.

Note organolettiche
Verde chiaro con riflessi dorati
Al naso si sprigiona un bel fruttato medio con sentori erbacei di cicoria selvatica e di erbe aromatiche, tra cui il timo. Al gusto, la cicoria fa da protagonista, ma si giova anche di sensazioni di carciofo, arricchite da uno speziato delicato e persistente, tipico del pepe bianco.

Mediana del fruttato: 4,4
Mediana dell'amaro: 4,6
Mediana del piccante: 4,3

Ecosistema
La *cicoria campestre* è una pianta erbacea spontanea e commestibile che cresce nei sentieri e nei terreni incolti. Si distingue da erbe simili grazie al suo fiore di colore blu o indaco e dalla disposizione a stella delle foglie. Il suo sapore è spiccatamente amaro.

Il *timo selvatico*, ha un gusto speziato lievemente piccante. E' una pianta tipica della macchia mediterranea che cresce in pendii pietrosi e in terreni incolti. L'impollinazione avviene per mezzo di insetti pronubi e soprattutto grazie alle nostre api.

Slow Food
OLIO SLOW — **2017**

Carbonìa
AZIENDA AGRICOLA

di Eugenia Gino
via Diodoro Siculo, 2
92100 AGRIGENTO

+39 0922 23878
info@oliocarbonia.it
www.oliocarbonia.it

SchedeITA_Fronte.indd 4 27/11/21 09:30

AGRI
COL
TURA
BIO
LOGI
CA

AZIENDA AGRICOLA

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA

Carbonìa

CORATINA

Varietà — Coratina

Amo molto quest'olio così deciso e intenso. Dentro un piccolo frutto ovoidale e leggermente asimmetrico, nasce un olio dalle eccezionali caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

GOLD MEDAL EXTRA VERGINE DI OLIVA
BIOL
XVIII INTERNATIONAL PRIZE
2016

Zona di provenienza — Agro di Aragona
Altitudine — 400 m slm
Periodo di raccolta — Ottobre
Tecnica di raccolta — Meccanizzata
Molitura — in giornata, a freddo a ciclo continuo presso frantoio assoggettato al metodo biologico

Note organolettiche
Colore giallo - verde con riflessi dorati
Al naso colpiscono le nette sensazioni di carciofo e di frutta bianca, in particolare di banana.
Le note amaricanti della mandorla ed il retrogusto fresco di erbe di campo conferiscono struttura a questo olio che chiude con un finale lungo piccantino.

Acidi grassi liberi: 0,20
Perossidi: 4,8
K232: 1,93
K268: 0,186
Delta K: -0,005

Carbonìa
AZIENDA AGRICOLA

di Eugenia Gino
via Diodoro Siculo, 2
92100 AGRIGENTO

+39 0922 23878
info@oliocarbonia.it
www.oliocarbonia.it

SchedeITA_Fronte.indd 5 27/11/21 09:30