



TENUTA SANTO SPIRITO

Sicilian Wine Caretakers

VIRGO

Olio Extravergine d'Oliva
Monti Iblei DOP - BIO

Pura espressione del territorio



Il nostro olio Olio DOP Monti Iblei nasce a Vittoria in provincia di Ragusa e segue un disciplinare di produzione molto attento e meticoloso tipico dell'area di produzione a denominazione protetta.

La raccolta delle olive, rigorosamente manuale, e l'immediata trasformazione delle stesse entro poche ore dalla raccolta, ci permettono di estrarre un olio dotato di una gradevole armonia e carattere.

La coltivazione dell'uliveto, così come tutta la conduzione aziendale, si basa sui principi dell'Agricoltura Biologica di cui Tenuta Santo Spirito vanta la certificazione dal 2017. L'Azienda è inoltre impegnata in un percorso di Sostenibilità che conta di ricevere nel corso della stagione.

Il nostro Olio, a cui abbiamo dato il nome **Virgo** dall'etimologia latina che simboleggia la verginità, si abbina egregiamente con marinate di pesce, primi piatti con verdure, pesci al cartoccio e carni bianche.

Ottimo anche come *entrée* insieme a pane di farine selezionate.

VIRGO

Imbottigliato per conto di Tenuta Santo Spirito di V.G.
Vittoria (RG) - ITALIA da IT/RG/1657

PRODOTTO IN ITALIA

Dal recupero di un antico fondo vitato





TENUTA SANTO SPIRITO

Sicilian Wine Caretakers

VIRGO

Denominazione: Olio Extravergine d'Oliva Monti Iblei DOP sottozona Valle dell'Irminio

Cultivar: Moresca, Tonda Iblea, Nocellara Etnea

Altitudine: 200 m s.l.m.

Esposizione: Ovest - Sud/Ovest

Tipologia di terreno: Profondo, calcareo di colore scuro, sciolto, ben drenato, e leggermente sub - alcalino

Forma di allevamento: vaso tradizionale

Età media degli olivi: 7 - 100+ anni

Densità di impianto: 195 piante/Ha

Estrazione: Dopo cernita e lavaggio, molitura a freddo e centrifugazione per estrazione olio

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura ambiente

Note degustative: alla vista di presenta di un bel colore verde. Al naso si offre armonico e fine, caratterizzato da note di erba falciata, pomodoro e lattuga. In bocca è morbido ed ampio, dotato di note di pomodoro di media intensità ed eleganti note balsamiche. Amaro e piccante ben bilanciati e mai invadenti.

Energia: 824 kCal / 3389 kJoule

Acidità (acido oleico): 0,29 %

Polifenoli: 170 mg/kg



Imbottigliato per conto di Tenuta Santo Spirito di V.G.
Vittoria (RG) - ITALIA da IT/RG/1657

PRODOTTO IN ITALIA

Dal recupero di un antico fondo vitato

