

VignaVasta

Olio 952 olio extra vergine d'oliva

CONTRADA TARTARACI - BRONTE - ETNA

Il 952 è un Olio Extra Vergine di oliva di eccellenza, il cui nome rende omaggio all'altitudine di 952 metri sul livello del mare, dove viene prodotto. Siamo sul versante nord-ovest dell'Etna, esattamente a contrada Tartaraci nel Comune di Bronte, una terra straordinaria caratterizzata da terreni vulcanici che conferiscono unicità e complessità ai suoi prodotti. Le varietà di olive utilizzate, Moresca e Nocellara Etnea, sono coltivate in questo microclima unico, dove la natura e il lavoro sapiente dell'uomo si incontrano. L'olio viene estratto a freddo, garantendo una qualità superiore, che esprime appieno i profumi, i sapori e la tradizione della Sicilia



Scheda Tecnica

Denominazione

Olio Extra Vergine d'Oliva

Zona di Produzione

Contrada Tartaraci, Bronte - Etna

Suolo

Sabbioso e Roccioso

Cultivar

Nocellara Etnea e Randazzisa

Bottiglie Prodotte 500 da cl.50