



AZIENDA AGRICOLA | RESORT

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MANDRANOVA SCHEDE TECNICHE

PRODUTTORE Azienda Agricola **MANDRANOVA** di Giuseppe Di Vincenzo

LOCALITÀ Contrada Mandranova - SS 115 Km.217

Palma di Montechiaro - Agrigento

tel e fax +39 091 6120463

web: www.mandranova.it

e mail: mandranova@enter.it

ALTITUDINE 100 - 200 mt sul livello del mare.

PRODOTTO Olio extra vergine di oliva non filtrato monovarietale.

ESTRAZIONE Ciclo continuo, in proprio frantoio, immediatamente dopo la raccolta.

CONFEZIONAMENTO Con proprio impianto, dopo un periodo di decantazione naturale.

CONFEZIONI Bottiglie in vetro scuro cl 0,25 - 0,50 - 0,75 - latta lt.5

ETICHETTA VERDE

CULTIVAR Nocellara del Belice.

RACCOLTA A mano, 1° e 2° decade di Ottobre.

CARATTERISTICHE Colore: verde carico con riflessi dorati.

ORGANOLETTICHE Fruttato intenso, con sentori di erba fresca, carciofo e pomodoro.

Amaro e piccante in armonia.

Da utilizzare a crudo su marinate di tonno e pesci azzurri, verdure gratinate.

primi piatti con molluschi, pesci in umido, carni ai ferri e arrostiti, formaggi stagionati.

ETICHETTA BORDEAUX

CULTIVAR Cerasuola.

RACCOLTA A mano, 3° decade di Ottobre.

CARATTERISTICHE Colore: verde carico.

ORGANOLETTICHE Fruttato medio, con sentori di oliva, fieno, mandorla e maggiorana.

L'amaro è prevalente, seguito da una leggera nota di piccante.

Da utilizzare a crudo su insalate di farro, primi piatti con verdure, zuppe, carni rosse e formaggi stagionati.

Azienda Agricola Mandranova

Colture e Resort
Contrada Mandranova
S.S. 115 - km 217
92020 Palma di Montechiaro (AG)

mobile +39 393 986 21 69
fax +39 0 393 986 21 69

www.mandranova.com
info@mandranova.com

Sede Legale
90141 Palermo - via Principe di Villafranca 35



AZIENDA AGRICOLA | RESORT

ETICHETTA ARANCIO

CULTIVAR Biancolilla.

RACCOLTA A mano, 1° decade di Ottobre.

CARATTERISTICHE Colore: verde pallido.

ORGANOLETTICHE Fruttato medio, con sentori di erba e pomodoro amaro e piccante contenuti e ben dosati.

Da utilizzare a crudo su antipasti di mare, crostacei al vapore, pesci al cartoccio, formaggi freschi a pasta molle e dolci lievitati.

ETICHETTA TERRA

CULTIVAR Giarraffa.

RACCOLTA A mano, 1° decade di Ottobre.

CARATTERISTICHE Colore: verde pallido.

ORGANOLETTICHE Fruttato leggero, con sentori di frutta, basilico e lattuga prevalentemente dolce, con una lieve nota di piccante in chiusura

Da utilizzare a crudo su piatti a base di pesce, carpacci, insalate di erbe, carni bianche, formaggi freschi caprini e dolci.

Azienda Agricola Mandranova

Colture e Resort
Contrada Mandranova
S.S. 115 - km 217
92020 Palma di Montechiaro (AG)

mobile +39 393 986 21 69
fax +39 0 393 986 21 69

www.mandranova.com
info@mandranova.com

Sede Legale
90141 Palermo - via Principe di Villafranca 35