



ORIGINE

Origine è la nostra Cuvee storica, un extravergine ottenuto con le olive dell'antico podere "Bolo 1899".

Origine non è solo un richiamo alla nostra storia, ma è anche l'inizio di un viaggio nel mondo dell'olio extravergine di oliva, un capitolo che racconta il legame fra la tradizione e la qualità in Sicilia.



LISTINO

Formato	Pezzi	Prezzo	MSD/CRAL
500 ml	3	€60	€ 48
500 ml	6	€108	€ 86,40
3 L (lattina)	2	€120	€ 96
3 L (lattina)	4	€216	€ 172,80

IVA INCLUSA, SPEDIZIONE INCLUSA IN ITALIA

L'OLIO viene spillato e imbottigliato solo dopo la conferma d'ordine, sempre fresco.

Per richieste e quotazione scrivere a info@oliovirzi.com

Identikit

Cultivar

Nocellara dell'Etna - Ogliarola Messinese - Biancolilla

Certificazioni



Guida alla scelta

Olio equilibrato, avvolgente e con note erbacee. La scelta giusta per la maggior parte degli abbinamenti e dei palati.

CARATTERISTICHE

Area Geografica

L'Extravergine è ottenuto da ulivi centenari di montagna situati a oltre 700 metri di altitudine sul livello del mare, in contrada Bolo-Malamogliera, Cesarò, Messina.

Metodo di raccolta

La raccolta è manuale con l'ausilio di agevolatori meccanici elettrici.

Metodo di lavorazione

Le olive vengono spremute a freddo entro 6 ore dalla raccolta. Una volta ottenuto, l'olio viene filtrato e stoccato in silos di acciaio inox a temperatura controllata.