



POLIFEMO **olio extravergine di oliva DOP "monti iblei" (Sicilia)**

POLIFEMO e CARUSIA, l'olio

Polifemo è la prima spremitura della tipica e rara oliva "Tonda Iblea", cultivar del territorio collinare di Chiaramonte Gulfi, cuore della Sicilia sud orientale.

Carusia è la prima spremitura di "Tonda Iblea" (oltre 95%) e cultivar autoctone.

Le olive sono raccolte in anticipo di maturazione, per il miglior risultato qualitativo del prodotto; quest'anno a partire dal 29 settembre 2012.

L'olio è imbottigliato dopo breve decantazione naturale e senza filtrazione, per non alterare valori organolettici, nutrizionali e proprietà benefiche per la salute.

Caratteristiche

Verde, profumo fruttato medio con media sensazione di erba tagliata, pomodoro e carciofo, sapore fruttato, fragrante, con lieve ed equilibrata sensazione di piccante, dolce e amaro.

Fruttato, amaro e piccante indicano la provenienza da frutti sani, freschi, verdi e invariati (Consiglio Oleico Internazionale).

Ottimo per zuppe, legumi, insalate e piatti di pesce.

La bassissima acidità (<0,1%) e la possente struttura vitaminica e polifenolica lo rendono adatto per un utilizzo regolare in tutte le diete.

Riconoscimenti recenti

- Gambero Rosso 2012, 3 foglie (max riconoscimento)
- Los Angeles (internazionale), oro 2012, best of class 2010, argento 2009
- Merum 2012, rivista tedesca per "I migliori oli extravergine di oliva"
- 2° cl "les huiles du monde palmarès" 2011, concorso internazionale AVPA Parigi
- 1°cl. Oleum Olivarum 2010, XI rassegna nazionale migliori oli extravergine di oliva
- 2°cl Oro d'Italia 2010, concorso nazionale migliori oli extravergine di oliva
- Concorso Internazionale "Armonia" 2010 e Trofeo ALMA (scuola Gualtiero Marchesi), gran menzione
- 1°cl. Oro Giallo 2009, V Salone internazionale olio extravergine d'oliva
- Gran menzione SOL D'ORO, Vinitaly 2012, 2011, 2010, 2009 e 2008
- Gran Menzione e distinzione ORCIOLO d'ORO 2012, 2009, 2008
- Flos Olei 2012, 2011 e 2010, guida ai migliori extravergine del mondo

VIRAGÌ, l'azienda

VIRAGÌ è una giovane e dinamica azienda siciliana che produce oli extra vergine di oliva di qualità certificata.

VIRAGÌ sorge a Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, dove da sempre si producono oli apprezzati nel mondo.

VIRAGÌ opera nel rispetto della tradizione e con i più moderni standard produttivi, a tutela di qualità e sicurezza alimentare.

VIRAGÌ prosegue una antica tradizione familiare che ha radici nella storia olivicola di questa terra. Molti degli ulivi aziendali hanno età superiore ai 400 anni.

VIRAGÌ annovera tra i suoi clienti alcuni tra i più importanti chef al mondo ed è venduto in Italia e all'estero in gastronomie ed enoteche

INFO & ACQUISTI:

internet: www.viragi.it

mail: info@viragi.it

persone: gian luca 328.2133.328 - silvano 333.6651.866 - giuseppe 333.8617.516



Confezioni

Bottiglie, tappo a vite e salvagoccia:

100 ml 24 bott. per box

250 ml 12 bott. per box

500 e 750 ml 6 bott. per box