



## TONDA IBLEA

Olio extra vergine di oliva  
Extra virgin olive oil

**VARIETA'**: Tonda iblea, proveniente da agricoltura biologica

**COMUNE DI PRODUZIONE**: Chiaramonte Gulfi - provincia di Ragusa

**TIPO DI TERRENO**: Ricco di calce, ottimo drenaggio, poco profondo e di medio impasto

**ALTITUDINE**: 350 metri s.l.m.

**CLIMA**: Collinare con basse escursioni termiche fra il giorno e la notte

**TECNICHE DI RACCOLTA**: A mano

**MACINAZIONE**: Ciclo continuo a freddo

**NOTE ORGANOLETTICHE**: Colore verde; questo olio si presenta fruttato e armonioso, dall'intenso profumo di pomodoro e note erbacee; buona struttura e con note piccanti ben bilanciate

**ABBINAMENTI**: Ideale con zuppe e stufati, insalate di pomodoro, verdure arrostate, pesce grigliato, carni rosse, formaggio stagionato, pizza

**FORMATI**: 0,25 l / 0,50 l

Questo olio extra vergine di oliva è prodotto da olive della varietà Tonda Iblea, selezionate e raccolte da uliveti secolari coltivati con metodo biologico a Chiaramonte Gulfi, nella provincia di Ragusa. La raccolta viene effettuata ad inizio stagione, verso metà ottobre, per ottenere la migliore qualità. Questo olio è da sempre la nostra riserva di famiglia, il nostro gioiello, dal 1882.

**CURIOSITÀ**: La famiglia Vivera aveva il suo "trappitu", il frantoio. Erano soprattutto le donne che, dalle prime luci dell'alba, raccoglievano a mano le olive. La sera nonna Maria e le donne cucinavano le fave secche condite con l'olio appena molito, verde piccante e dal profumo inebriante. Gli uomini avrebbero poi passato la notte a pressare le olive. Ogni giorno di raccolta era una grande festa!

**VARIETY**: Tonda iblea, from organic farming regime

**PRODUCTION AREA**: Chiaramonte Gulfi - Ragusa area

**SOIL TYPE**: Rich in lime, excellent drainage

**ALTITUDE**: 350 metres above sea level

**CLIMATE**: Mild climate and small differences in temperature between day and night

**HARVEST TECHNIQUE**: Handpicking

**TASTING NOTE**: Green colour; fruity and harmonious, it offers pure tomato flavor with grassy, floral notes; full-bodied, with a bitter and a spicy well balanced note

**PAIRINGS**: Perfect with soups and stews, bitter green and tomato salads, roasted and grilled vegetable, grilled fish, red meat, aged cheese, pizza

**SIZE**: 0,25 l / 0,50 l

This extra virgin olive oil is obtained from Tonda Iblea olives. We choose the finest fruit from ancient trees in our organic orchards located in Chiaramonte Gulfi, in the Ragusa area. Early harvesting in mid-October ensures the best quality. This has been our family reserve, our jewel, since 1882.

**CURIOS FACT**: The Vivera family once owned its own oil mill, the "trappitu". Harvesting was mainly the job of women, who worked from dawn till dusk with no other tool than their hands. In the evening, our grandmother Maria and the other women seasoned dried broad beans with freshly milled oil, green and spicy, full of exhilarating aromas. Men would then spend the night pressing the olives. In those times, every harvest day was a big party!

