

# CAMOLIO

## CAMOLIO

Via Vittorio Emanuele, 312 - 95047 Paternò (CT) - Tel. e Fax 095 841105  
www.camolio.it - info@camolio.it

Anno di fondazione: 1856

Proprietà: Calogero Catavello

Oleologo: Calogero Catavello

Numero piante di olivo: 1.350

Ettari totali di oliveti di proprietà: 5

Vendita diretta prevista: sì

Vendita per corrispondenza: sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: da Catania percorrere la SS121 per 12 km in direzione Paternò.

*L'azienda Camolio nasce nel 1856 e produce oli nella Sicilia etnea. La proprietà si è tramandata di generazione in generazione apportando, ad ogni passaggio, miglioramenti tesi all'innalzamento della qualità. I terreni si estendono per circa 5 ettari nella campagna di Motta S. Anastasia situati in una posizione leggermente collinare, nell'ambito di una zona incantevole costeggiata dal vallone Finita. È una piantagione irrigua, che fa parte del progetto regionale "Miglioramento della Qualità dell'Olio d'Oliva", costituita da piante giovani, che subiscono programmate potature annuali. Nell'immediato futuro l'azienda ha messo in cantiere la produzione di oli aromatizzati e, sia con questi che con la produzione classica, sta tentando di conquistare i mercati del nord Europa.*

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IL TRIONFO 2005



**Tipologia:** Extravergine

**Cultivar:** Nocellara 65%, Tonda Iblea 35%

Colore verde dorato.

Naso ricco di profumi fruttati ai quali succedono immediatamente sentori di oliva, muschio, erba, pomodoro e peperone verde.

Gradevole l'equilibrio tra la sensazione amara e piccante, di buona persistenza e intensità; finale caratterizzato da toni di mandorla, carciofo e noce.

Le olive sono state raccolte precocemente, mediante brucatura, il 25 Ottobre, e sono state molite lo stesso giorno. Spremitura tradizionale a freddo con presse. L'olio non viene filtrato, la conservazione avviene in contenitori di acciaio con azoto.

Per condire delle fettine di roast beef, su bruschette, pizze o su verdure crude.