

dal 1899



una passione di famiglia



l'olio di
casa Virzi
BIO



100% ITALIANO

dal 1899



una passione di famiglia

L'Azienda Agricola Virzì nasce da una grande passione che si tramanda da padre in figlio da quattro generazioni. L'amore per la natura e il forte legame alla terra sono il segreto di una produzione rispettosa della tradizione e orientata alla creazione di un prodotto eccellente. L'Azienda Agricola Virzì si trova in contrada Bolo-Malamogliera a pochi chilometri da Bronte.

La casa padronale dei primi del '900 è ubicata ad un'altitudine di circa 700 metri; si affaccia sulla vallata del fiume Simeto ed è dominata dall'Etna.

L'uliveto, sito in un luogo collinare e soleggiato, è costituito da ulivi secolari delle varietà nocellara etnea, ogliarola messinese, biancolilla, verdello e minuta e coltivati in agricoltura 100% biologica: nessun fitofarmaco o fertilizzante chimico.

Le olive, raccolte a mano al giusto grado di maturazione e molite a freddo entro le 12 ore successive, rendono l'Olio dell'azienda Virzì un prodotto di eccellente qualità, con una bassa acidità.



l'olio di casa Virzi

È un blend della varietà Nocellara Etnea, Ogliarola messinese e Biancolilla.

Ha un colore verde intenso con riflessi giallo oro e si caratterizza per un gusto fruttato leggero, con lievi note di amaro e piccante.

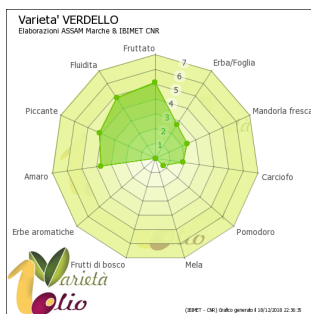
È un olio equilibrato, armonico e profumato, con piacevoli sentori di mela e banana.

L'olio di Casa Virzi, extravergine di oliva biologico, è la base ideale della dieta mediterranea, particolarmente indicato per chi sceglie un'alimentazione sana e corretta.

Ottimo a crudo per condire insalate, verdure e zuppe o per accompagnare piatti di pesce o di carne. Ideale su una fetta di buon pane per esaltare il sapore.



SolOlio



È un olio ottenuto da olive della cultivar “Verdello”.

Ha un colore verde intenso con riflessi giallo-oro, fruttato di oliva mediamente intenso che si accompagna a sentori piuttosto spiccati di foglia di pomodoro, cardo, erba appena tagliata e mandorla verde.

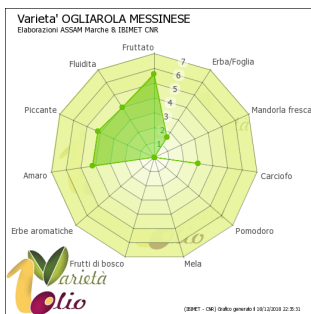
Il gusto è predominato dall'amaro e dal piccante mentre pressocchè assente è il dolce.

Si adatta molto bene al condimento di insalata, zuppa di legumi e piatti a base di verdura.

Consigliato anche su carni alla griglia e frittura ed è ottimo anche per guarnire e preparare dolci.



fiorOlio

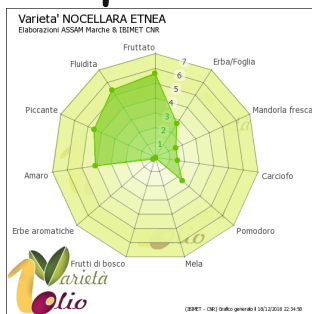


È un olio ottenuto da olive della cultivar “Ogliarola messinese”.

L'olio di colorazione giallo-oro è un fruttato intenso con un livello medio di amaro, dolce e piccante, con sentori di carciofo, di erba appena tagliata, mandorla e pomodoro. Si abbina bene con cibi dal gusto deciso siano essi a base di verdure, carne o pesce.



lapillo

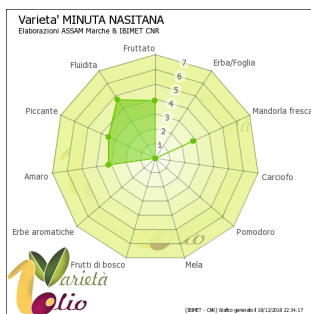


È un olio ottenuto da olive della cultivar “Nocellara Etnea”.

L'olio presenta all'olfatto un fruttato medio-intenso con sensazioni di pomodoro verde, foglia di erba, mandorla, cardo e carciofo. L'olio risulta abbastanza piccante e un pò amaro, mentre la dolcezza aumenta se l'olio viene ottenuto da olive mature.



l'abbraccio



È un olio ottenuto da olive della cultivar “minuta”. Questa varietà presenta costi di produzione elevati a causa delle scarse rese. L’olio di minuta è delicatissimo. È un olio dal colore giallo-verde, fruttato medio ma persistente; gusto dolce ed armonico con lieve amaro e piccante, equilibrato, con sentore mandorlato ed erba. È tra i pochi oli siciliani che possono presentare anche delle sensazioni floreali. Si adatta ad una pluralità di cibi, come il pesce, le insalate, legumi, frittiture di pesce e patate.

dal 1899



una passione di famiglia

**Società Agricola Semplice VIRZÌ
di Giuseppe e Maria Concetta**

Sede Legale: Via Nazionale, 21

98033 Cesarò (Me) - Italia

Stabilimento di confezione:

Largo Pozzetto, 32 - Cesarò (ME)

Cell. 392 6683570 - 339 3532435

www.oliovirzi.com - olioscasavirzi@gmail.com



Azienda Agricola Virzì