





l'olio di casa Virzi Bio

 *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.*

 *It presents with an intense green colour with yellow-gold reflexes and is characterized by a light fruity taste, mixed with a bitter spicy one. It is a balanced, harmonic and perfumed oil with pleasant notes of apple and banana.*




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

Sede Legale: Via Nazionale, 21
98033 Cesarò (Me) - Italia

Cell. 339 3532435 - 392 6683570

www.oliovirzi.com - oliocasavirzi@gmail.com

 Azienda agricola Virzi

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.*

 *The Azienda Agricola Virzì was born from a deep passion handed down from father to son since four generations. Love for nature and a strong link with the land are the secrets of our production, made in the full respect of tradition, aiming to the creation of a top quality product. The Azienda Agricola Virzì is located a few kilometres from Bronte, in the contrada Bolo-Malamogliera. The manor dates back from the early years of the 20th century and is located at an altitude of around 700 meters; it leans out on the valley of the Simeto river, which is dominated by the Etna volcano.*

 *L'uliveto, sito in un luogo collinare e soleggiato, è costituito da ulivi secolari delle varietà nocellara etnea, biancolilla e ogliarola messinese, 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 di Casa Virzì** un prodotto di eccellente qualità, con una bassa acidità.*

 *The olive grove lies down on a hilly, sunny plot of land: it is constituted by secular olive trees of the varieties nocellara etnea, biancolilla and ogliarola messinese, cultivated in 100% biological agriculture: no pesticide or chemical fertilizer. Our olives are entirely handpicked at the correct degree of maturation and ground with "cold method" (that is mechanically pressed) within the 12 following hours. They make the **Casa Virzì Extra Virgin Olive Oil** a product of excellent quality, with a low acidity.*

 *L'**Olio di Casa Virzì**, 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 esaltarne il sapore.*

 *The Bio **Extra Virgin Olive Oil by Casa Virzì** is the fundamental base for the mediterranean diet. It is particularly ideal for a correct and healthy nutrition. Raw it is excellent for the seasoning of salads, soups, vegetables but also with meat and fish. It is simply unique and tasteful on a crispy slice of grilled bread.*

