

MONTI IBLLEI DOP



L'olio extravergine di oliva Monti Iblei DOP presenta un colore verde, un odore fruttato con note di erba ed un sapore fruttato con più o meno sensazioni di piccante. L'olio extravergine di oliva Monti Iblei DOP è accompagnato, obbligatoriamente, da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Monte Lauro", "Val d'Anapo", "Val Tellaro", "Frigintini", "Gulfi", "Valle dell'Irminio", "Calatino" e "Trigona-Pancali". Tutte le menzioni hanno in comune il colore verde, e la stagione di raccolta, che parte dall'inizio dell'invasatura delle drupe fino al 15 gennaio di ogni anno; le menzioni si presentano invece caratteristiche differenti tra loro a livello di sapore, acidità massima, e altri parametri fisico-chimici.

colore: per tutte le menzioni verde;

stagione: per tutte le menzioni la raccolta delle olive parte dall'inizio dell'invasatura delle drupe fino al 15 gennaio di ogni anno;

MONTI IBLEI "MONTE LAURO" (varietà Tonda Iblea al 90%)

odore: di fruttato medio verde;

sapore: fruttato con sensazione media di piccante;

MONTI IBLEI "VAL D'ANAPO" (cultivar Tonda Iblea al 60%)

odore: di fruttato leggero verde;

sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;

MONTI IBLEI "VAL TELLARO" (cultivar Moresca al 70%)

odore: di fruttato medio verde;

sapore: fruttato con sensazione media di piccante;

MONTI IBLEI "FRIGINTINI" (cultivar Moresca al 60%)

odore: di fruttato intenso verde;

sapore: fruttato con sensazione media di piccante;

MONTI IBLEI "GULFI" (cultivar Tonda Iblea al 90%)

odore: di fruttato intenso verde;

sapore: fruttato con sensazione media di piccante;

MONTI IBLEI "VALLE DELL'IRMINIO" (cultivar Moresca al 60%)

odore: di fruttato leggero verde;

sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante;

MONTI IBLEI "CALATINO" (cultivar Tonda Iblea al 60%)

odore: di fruttato leggero verde;

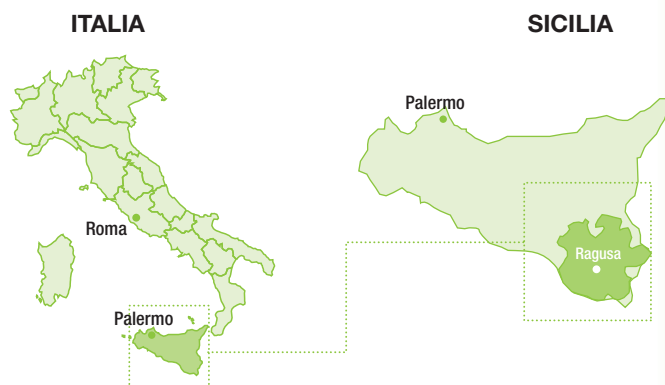
sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante.

MONTI IBLEI "TRIGONA-PANCALI" (varietà Nocellara Etnea al 60%)

odore: di fruttato medio verde;

sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante.

L'area di produzione dell'olio extravergine di oliva Monti Iblei DOP ricade nelle tre province di Siracusa, Ragusa e Catania e corrisponde al massiccio dei Monti Iblei che digrada dolcemente ad Est verso il Golfo di Noto, a Sud Ovest verso l'estremo lembo meridionale della Sicilia, a Nord verso la Piana di Catania.



Il logo, circolare, è a fondo verde con stilizzato, in bianco, un rametto d'olivo.

La Denominazione d'Origine Protetta Monti Iblei deve essere sempre accompagnata da una delle sue menzioni geografiche aggiuntive.



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 2325 del 24.11.1997 (pubblicato sulla GUCE L. 322 del 25.11.1997) e Reg. CE n. 828 del 14.05.2003 (GUCE L. del 15.05.2003)

Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 04.12.2003 (G.U. n. 293 del 18.12.2003) - rinnovo D.M. 04.12.2006 (G.U. n. 5 del 08.01.2007)

Consorzio Tutela Olio DOP Monti Iblei
Viale del Fante, 2 - 97100 Ragusa
Tel. 0932.247560 - Fax 0932.247560
segreteria@montiblei.com - www.montiblei.com