



Cultivar Biancolilla
olio extravergine
d'oliva

Cultivar Biancolilla

olio extravergine
d'oliva

Gli ulivi secolari
addormentati
tra le pietre
gusti amari e
un po' piccanti
di frutti nati
guardando il mare.

coste  ghirlanda.



Cultivar Biancolilla
olio extravergine
d'oliva

Cultivar Biancolilla

olio extravergine
d'oliva

Gli ulivi secolari
addormentati
tra le pietre
gusti amari e
un po' piccanti
di frutti nati
guardando il mare.

coste  ghirlanda.

coste  ghirlanda

coste  ghirlanda



L'OLIO DI COSTE

Olio Extravergine di Oliva

Tipologia di coltivazione: Cultivar Biancolilla, alberi molto bassi che non superano i muretti a secco per potersi riparare dal vento forte.

Area di produzione: Pantelleria – Tenute di Ghirlanda , Montagnole e Nikà.

Per ottenere un olio di qualità superiore, le nostre olive vengono tutte accuratamente selezionate e raccolte a mano per poi essere spremute a freddo entro le successive dodici ore.

L'olio di Coste Ghirlanda all'olfatto propone dei sentori erbacei che ricordano la macchia mediterranea, mentre con il suo gusto delicato ed una discreta percezione del piccante e dell'amaro appare particolarmente armonico. Inoltre il nostro olio d'oliva è ricco di polifenoli, che garantiscono una stabilità del prodotto per un tempo prolungato.

L'Olio di Coste, apprezzato per la sua leggerezza e digeribilità, esalta con delicatezza il sapore del pesce, servito sia crudo che grigliato, e tutti quei piatti in cui è importante che il condimento non ne sovrasti il gusto.

Confezioni: bottiglie da 250 ml, da 750 ml, latta da 3litri