

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DENOCCHIOLATO BIANCOLILLA D.O.P. VAL DI MAZARA

VARIETÀ / VARIETY

BIANCOLILLA

NOME DELL'OLIVETO / OLIVE GROVE

CAPPARRINA

COMUNE DI PRODUZIONE

PRODUCTION AREA MENFI (AG)

MACINAZIONE / PRESSING DENOCCHIOLATURA E

CICLO CONTINUO A FREDDO / DE-STONING AND

CONTINUOUS COLD CYCLE

TECNICA DI RACCOLTA / HARVEST TECHNIQUE

MANUALE / MANUAL

ACIDITÀ / ACIDITY 0,27

FORMATI / SIZE 100 ML / 250 ML / 500 ML

DE-STONED BIANCOLILLA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL D.O.P. VAL DI MAZARA

GUSTO/TASTE

Fruttato/Fruity
Amaro/Bitter
Piccante/Spicy
Dolce/Sweet

SENTORI/HINTS

Erbaceo/Herbs
Mandorla/Almond
Carciofo/Artichoke
Pomodoro/Tomato

ABBINAMENTI/FOOD MATCHING

Cibi grigliati/Grilled foods

Cibi a vapore o bolliti/Steamed

Crudité

Zuppe/Soups

Formaggi freschi/Fresh cheeses

Insalate/Salads



FORMATI E CONFEZIONI / SIZES AND PACKAGING D.O.P. VAL DI MAZARA



COMPOSIZIONE MISTA
MIXED COMPOSITION
3 BOTTIGLIE / 3 BOTTLES
100 ml



PLANETA & CALECA
500 ml

GIFT BOX
250 ml / 500 ml



LATTA / CAN
D.O.P. VAL DI MAZARA
3 lt - 5 lt



ESPOSITORE 12 BOTTIGLIE
DISPLAY 12 BOTTLES
100 ml



Note organolettiche Dal colore verde chiaro pallido con sfumature gialle. Al naso profumi di timo e tenui sentori di carrube, di mandorle e pepe bianco. Nel complesso una sensazione marina, quasi salmastra. La mancanza dell'olio del nocciolo lo rende delicato - quasi dolce - ma deciso. L'estrazione in assenza di noccioli ci consegna dunque l'essenza dei profumi e delle caratteristiche inconfondibili di questa varietà.

Tasting notes Light green colour with yellow highlights. A nose with scents of thyme and light aroma of carob, almond and white pepper. It arouses sea sensation almost brackish. Lack of oil from the stone renders the flavour definite but delicate and almost sweet. The taste is soft and delicate, with a fresh balsamic palate. Producing oil without using the stones provides the essential aromas and characteristics of this variety.



AWARDS PLANETA

OLIVE D'OR SIAL GOUTTE DE BRONZE
E.V. Tradizionale DOP Val di Mazara

DER FENSCHMECKER EXCELLENT, ONE OF THE BEST 50 OLIVE OILS
E.V. Denocciolato Biancolilla DOP Val di Mazara
E.V. Tradizionale DOP Val di Mazara

I LOVE OIL MAESTRO D'OLIO CORONA MAESTRO D'OLIO
E.V. Tradizionale DOP Val di Mazara

GAMBERO ROSSO OLI D'ITALIA TRE FOGLIE
E.V. Denocciolato Nocellara DOP Val di Mazara
E.V. Tradizionale DOP Val di Mazara

LOS ANGELES E.V. OLIVE OIL SILVER MEDAL
E.V. Denocciolato Nocellara DOP Val di Mazara
E.V. Denocciolato Biancolilla DOP Val di Mazara
E.V. Tradizionale DOP Val di Mazara

FLOS OLEI MARCO OREGGIA 95 PT.
E.V. Denocciolato Biancolilla DOP Val di Mazara

PLANETA

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

D.O.P. VAL DI MAZARA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

L'oliveto Planeta, 98 ettari in contrada Capparrina a Menfi nella Sicilia sud orientale, è una collina che degrada sul mare sino ad arrivare ad una spiaggia di sabbia bianchissima. Le varietà coltivate sono quelle della tradizione locale: Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola. La raccolta è anticipata ai primi di ottobre, le olive sono raccolte manualmente e lavorate entro poche ore nel frantoio di proprietà situato al centro dell'oliveto, per ottenere il massimo risultato dal punto di vista organolettico. Questa continua ricerca della qualità ha permesso all'olio Planeta di aggiudicarsi molti dei principali riconoscimenti del settore, divenendo un punto di riferimento nel panorama dell'olio extravergine d'oliva. L'olio extravergine Planeta è D.O.P. Val di Mazara. Questa certificazione vede la nostra azienda da sempre impegnata - tanto sull'olio d'oliva quanto sul vino - nella ricerca della vera qualità.

NOTE DI RACCOLTA L'inverno è stato scarso di piogge ed abbastanza freddo. Durante la primavera, trascorsa regolarmente, si è recuperato parte del fabbisogno idrico preparando al meglio i frutti per l'estate. Da fine settembre le piogge cadenzate hanno completato la maturazione delle olive che alla raccolta si sono presentate perfettamente integre, mature al punto giusto e con resa in olio nella media.



The Planeta olive grove, 98 hectares in the Capparrina district in Menfi in the southwest of Sicily, is on a beautiful hill sloping towards the sea until you get to a white sandy beach. The varieties of olive here cultivated are those of local tradition: Nocellara del Belice, Biancolilla and Cerasuola. The harvest takes place early at the beginning of October. The olives are picked manually and processed within a few hours at the press situated in the centre of the olive grove to ensure the best tasting results. Our continual research into quality has allowed Planeta olive oil to win some of the principal prizes in the sector, in a short time becoming one of the benchmarks of quality for extra virgin olive oil. Planeta extra virgin olive oil is D.O.P. Val di Mazara. This certification demonstrates that our firm is constantly engaged in aiming for real quality, as much for olive oil as for wine.

HARVEST NOTES The winter was rather dry and quite cold. During the spring, which unfolded regularly, part of the water needs was recovered, setting the ideal stage for the fruits during the summer. From late September the rains, at regular intervals, completed the ripening of the olives. At their harvest they were perfectly intact, mature to perfection and with an average oil yield.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TRADIZIONALE
D.O.P. VAL DI MAZARA

VARIETÀ / VARIETY NOCELLARA DEL BELICE, BIANCOLILLA, CERASUOLA
NOME DELL'OLIVETO / OLIVE GROVE CAPPARRINA

COMUNE DI PRODUZIONE
PRODUCTION AREA MENFI (AG)

MACINAZIONE / PRESSING

CICLO CONTINUO A FREDDO CONTINUOUS COLD CYCLE

TECNICA DI RACCOLTA / HARVEST TECHNIQUE
MANUALE / MANUAL
ACIDITÀ / ACIDITY 0,27

FORMATI / SIZE 100 ML / 250 ML / 500 ML / 3LT / 5 LT

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL TRADIZIONALE
D.O.P. VAL DI MAZARA

GUSTO/TASTE
Fruttato/Fruity
Amaro/Bitter
Piccante/Spicy
Dolce/Sweet

SENTORI/HINTS
Erbaceo/Herbs
Mandorla/Almond
Carciofo/Artichoke
Pomodoro/Tomato

ABBINAMENTI/FOOD MATCHING

Cibi grigliati/Grilled foods
Cibi a vapore o bolliti/Steamed
Crudité
Zuppe/Soups
Formaggi freschi/Fresh cheeses
Insalate/Salads



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DENOCCIOLATO NOCELLARA
D.O.P. VAL DI MAZARA

VARIETÀ / VARIETY NOCELLARA DEL BELICE
NOME DELL'OLIVETO / OLIVE GROVE CAPPARRINA

COMUNE DI PRODUZIONE
PRODUCTION AREA MENFI (AG)

MACINAZIONE / PRESSING DENOCCIOLATURA E
CICLO CONTINUO A FREDDO / DE-STONING AND
CONTINUOUS COLD CYCLE

TECNICA DI RACCOLTA / HARVEST TECHNIQUE
MANUALE / MANUAL
ACIDITÀ / ACIDITY 0,30

FORMATI / SIZE 100 ML / 250 ML / 500 ML

DE-STONED NOCELLARA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
D.O.P. VAL DI MAZARA

GUSTO/TASTE
Fruttato/Fruity
Amaro/Bitter
Piccante/Spicy
Dolce/Sweet

SENTORI/HINTS
Erbaceo/Herbs
Mandorla/Almond
Carciofo/Artichoke
Pomodoro/Tomato

ABBINAMENTI/FOOD MATCHING

Cibi grigliati/Grilled foods
Cibi a vapore o bolliti/Steamed
Crudité
Zuppe/Soups
Formaggi freschi/Fresh cheeses
Insalate/Salads



Note organolettiche Colore verde denso e brillante che ricorda il pistacchio. Al naso tipici e intensi profumi degli oli delle nostre zone: pomodori verdi, carciofo e alghe di mare. Note fruttate di cedro, profumi di legni esotici. Chiudono al naso note di erbe aromatiche fresche, in testa il basilico.

Tasting notes A brilliant and thick green colour reminiscent of pistachio. A nose of typical and intense scent of local oils: aromas of green tomato, artichoke and seaweed. Hints of citrus fruits, exotic wood scent. Hints of herbs and basil leaves.

Note organolettiche Colore verde con riflessi giallo lime. Al naso, perfettamente fusi tra loro, profumi di basilico, di agrumi verdi e bergamotto. Un lieve aroma di mare accompagna la degustazione. La mancanza dell'olio del nocciolo lo rende delicato - quasi dolce - ma deciso. L'estrazione in assenza di noccioli ci consegna dunque l'essenza dei profumi e delle caratteristiche inconfondibili di questa varietà.

Tasting notes Green colour with yellow lime highlights. A nose with mixed balanced scents of basil e with hints of green citrus fruits. A delicate sea aroma accompanies the tasting. Lack of oil from the stone renders the flavour definite but delicate and almost sweet. Producing oil without using the stones provides the essential aromas and characteristics of this variety.



RICETTA PLANETA / PLANETA RECIPE



TRADIZIONALE
Spaghetti con zucchini e menta
Ingredienti per 4 persone:
400 g spaghetti, 200 g zucchini a rondelle, 20 g menta fresca, 200 g olio extravergine di oliva Planeta, 30 g capperi, pepe nero macinato al momento q.b., sale q.b.
Dissalare benissimo i capperi sciacquandoli sotto l'acqua corrente. Friggere le rondelle di zucchini in olio extravergine, salare e aggiungere il pepe nero macinato. Lessare la pasta in acqua bollente salata. Scolarla "al dente" e condirla con le zucchini fritte. Aggiungere i capperi e le foglioline di menta un momento prima di servire.

Spaghetti with zucchini and mint
Ingredients for 4 servings:
400 g spaghetti pasta, 200 g zucchini in round slices, 20 g fresh mint, 200 g Planeta extra virgin olive oil, 30 g capers, freshly ground black pepper to taste, salt to taste
Rinse the capers thoroughly under running water to remove the salt. Fry the zucchini slices in extra virgin olive oil, add salt and the ground black pepper. Boil the pasta in boiling salted water. Drain it "al dente" and add the fried zucchini. Add the capers and mint leaves just before serving.



NOCELLARA
Insalata di arance
Ingredienti per 4 persone:
2 arance pelate a vivo, 40 g finocchio a julienne, 30 g cipolla rossa, 20 g pomodori, 50 g olio extravergine di oliva denocciolato Nocellara Planeta, 20 g acciughe sott'olio, foglioline di menta q.b., origano q.b., pepe q.b., sale q.b.
Unire l'arancia pelata a vivo, la julienne di finocchio, i pomodori, le acciughe a pezzetti, la cipolla a julienne e condire con olio denocciolato Nocellara, origano, foglioline di menta, sale e pepe.

Orange salad
Ingredients for 4 servings:
2 oranges, peeled, 40 g fennel julienne, 30 g red onion, 20 g cherry tomatoes, 50 g destoned Nocellara extra virgin olive oil, 20 g anchovies in oil, mint leaves to taste, oregano to taste, pepper to taste, salt to taste
Stir in the peeled orange, fennel julienne, cherry tomatoes, chopped anchovies, onion julienne and season with Planeta destoned Nocellara olive oil, oregano, mint, salt and pepper.



BIANCOLILLA
Carpaccio di pesce bianco
Ingredienti per 4 persone:
100 g filetto di orata, 100 g filetto di spigola, 100 g filetto di merluzzo, 100 g olio extravergine di oliva denocciolato Biancolilla Planeta, 20 g cipolla rossa, 10 g basilico, 1 limone verdello, pepe nero macinato q.b., sale q.b.
Tagliare i filetti di pesce a fettine sottili, condirli con sale, pepe e olio denocciolato Biancolilla e marinare per 5 minuti. Disporre i pezzettini di pesce sul piatto di portata, decorare con foglioline di basilico, cipolla rossa tritata grossolanamente e succo e buccia di limone verdello.

Whitefish carpaccio
Ingredients for 4 servings:
100 g sea bream fillet, 100 g sea bass fillet, 100 g cod fillet, 100 g Planeta destoned Biancolilla extra virgin olive oil, 20 g red onion, 10 g basil, 1 verdello lemon, ground black pepper to taste, salt to taste
Cut the fish fillets into thin slices, season with salt, pepper and destoned Biancolilla olive oil and marinate for 5 minutes. Arrange the pieces of fish on a serving dish, garnish with basil leaves, coarsely chopped red onion and the juice and zest of a verdello lemon.



PLANETA
92013 Menfi (AG)
planeta.it - planeta@planeta.it
Planeta Winery