TERRE SUL DIRILLO

NOI E LA NOSTRA STORIA

L'azienda agricola "Terre sul Dirillo Società Agricola" è stata fondata nel 2011 da due giovani imprenditori Iblei, i quali hanno deciso di operare su due fattori di qualità: il territorio e la produzione agricola. Terre sul Dirillo nasce per dare continuità alla tradizione aziendale di famiglia, fondata dal trisavolo paterno Carmelo Ravalli, che aveva acquistato tra il 1934 ed il 1947 diversi lotti di terreno, un tempo antichi latifondi, appartenuti al Principe Biscari (C.da Pirrera-Dirillo Agro di Acate) ed alla Marchesa Condorelli (C.da Ragoleti Agro di Licodia Eubea).

La precedente produzione aziendale verteva su diverse tipologie di prodotto, dall'allevamento del bestiame, alla coltivazione di ortaggi a pieno campo e colture annuali da granella. La disposizione di questi due importanti nuclei aziendali si basava sulla transumanza degli animali, i quali trascorrevano le due stagioni in terreni differenti in base alle loro esigenze climatiche. Questi terreni, infatti, sono lambiti dalle acque del fiume Dirillo, un tempo navigabile. Costeggiando il fiume, esistevano delle antichissime "trazzere" (strade di campagna), circa 50 km, che venivano percorse almeno due volte l'anno al fine di spostare gli animali tra i diversi nuclei aziendali. In tempi più recenti, si abbandonò l'allevamento e successivamente l'azienda passò alle figlie Lilly, Odetta e Maria. L'azienda, già in questa sua nuova conformazione, era composta da un nucleo produttivo di olive da olio e da tavola, e dall'avvicendamento di carciofo e frumento. Oggi, non si coltiva più né il carciofo né il frumento. L'attività principale è la coltivazione dell'ulivo, accompagnata dalla cura di un discreto frutteto di albicocche e susine.

Terre sul Dirillo, attualmente in conversione biologica, possiede quasi 4.000 alberi di olivo tra secolari e di nuovo impianto.

Mission Produrre con la passione e la dedizione dei nostri nonni con uno sguardo al futuro, cogliendo nuove opportunità di tecniche agricole e agronomiche nel rispetto delle tradizioni.

Vision Portare sulle tavole un prodotto che ricordi i sapori e le tradizioni di un tempo.

ABOUT

The farm "Terre sul Dirillo Società Agricola" was founded in 2011 by two young Hyblaean entrepreneurs who decided to work on two quality factors: the territory and the agricultural production. "Terre sul Dirillo" was created to give continuity to the family's business tradition, which was started by the paternal great-great-grandfather Carmelo Ravalli who had bought, between 1934 and 1947, several lots of land, once ancient latifundia, owned by Prince Biscari (C.da Pirrera-Dirillo Agro di Acate) and Marquise Condorelli (C.da Ragoleti Agro di Licodia Eubea).

The previous company production focused on different types of products ranging from cattle breeding to the cultivation of vegetables in open field and annual crops. The location of these two important business cores was based on the transhumance of animals, who spent two seasons on different terrains, according to their climatic needs. These lands, in fact, are touched by the waters of the river Dirillo, once navigable. Along the river there were about 50Km of ancient "trazzere" (country roads) that were used at least twice a year to move the animals between the different company centers. In more recent times, cattle breeding was abandoned and the company was inherited by the daughters Lilly, Odetta and Maria. The company, in his new shape, was already focused on the production of table olives and olive oil and on the alternation of artichoke and wheat. Nowadays, neither the artichoke nor the wheat are cultivated. The main activity is the cultivation of olive trees alongside with the care of a fair orchard of apricots and plums.

Terre sul Dirillo, which is currently converting to organic production, owns almost 4.000 olive trees both centuries-old and newly planted.

***Mission** To produce with the same dedication and passion of our grandfathers though looking towards the future and to seize the new opportunities offered by the most recent agricultural and agronomic techniques respecting the traditions.*

***Vision** Bring on the tables a product that reminds of the flavors and traditions of the past.*

I NOSTRI PRODOTTI
OUR PRODUCTS

Fior di Olive

CULTIVAR AUTOCTONE SICILIANE

Arillo

CULTIVAR AUTOCTONE SICILIANE:
TONDA IBLEA E NOCELLARA ETNEA

Fior di Olive

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

CULTIVAR: Biancolilla, Cerasuola, Moresca, Nocellara del Belice, Nocellara Etnea, Tonda Iblea
ZONA PRODUZIONE: C.da Gulfi, C.da Giglia, C.da Gerardo, C.da Canzeria, Chiaramonte Gulfi (RG); C.da Pirrera, Acate (RG); C.da Ragoleti, Licodia Eubea (CT)
ALTITUDINE: 54-415 metri s.l.m.
TEMPO DI RACCOLTA: metà settembre – *fine* di ottobre.
TOTALE SUPERFICIE AZIENDALE: 16,33 ettari
NUMERO OLIVI: 3800
FORMA DI ALLEVAMENTO: vaso con impianto d'irrigazione con gocciolatori.
METODO RACCOLTA: manuale, agevolata e differenziata per singola varietà.
PRODUZIONE MEDIA: 4500 litri.
SISTEMA DI ESTRAZIONE: Ciclo continuo a freddo. Le olive, dopo poche ore dalla raccolta, sono trasferite dentro cassette forate e molite entro la giornata per la produzione dell'olio.

SCHEDA ORGANOLETTICA

ACIDITA': < 0,2
NUMERO PEROSSIDI: < 7,1
POLIFENOLI: < 285 ppm
ASPETTO: olio sottoposto a decantazione naturale o a filtrazione, dopo 1 o 2 travasi è conservato in contenitori d'acciaio inox sotto azoto
NOTE ORGANOLETTICHE: "L'olio extravergine di oliva "Fior di Olive" appare alla vista di colore giallo dorato intenso con delicate sfumature verdi, limpido. Al naso è ampio e avvolgente, ricco di sentori fruttati di pomodoro di media maturità, mela bianca e banana, affiancati da netti toni balsamici di basilico e menta. Fine e deciso in bocca, è dotato di note vegetali di ortaggi di campo, con lattuga in rilievo. Amaro e piccante spiccati e armonici." (Guida FLOS OLEI 2016).
FORMATI: Lattine da 500 ml, 250 ml, 100 ml e *Latta 5 l.*

ORGANIC EXTRAVIRGIN OLIVE OIL

CULTIVAR: *Biancolilla, Cerasuola, Moresca, Nocellara del Belice, Nocellara Etnea, Tonda Iblea*
PRODUCTION AREA: *C.da Gulfi, C.da Giglia, C.da Gerardo, C.da Canzeria, Chiaramonte Gulfi (RG); C.da Pirrera, Acate (RG); C.da Ragoleti, Licodia Eubea (CT) – Sicily - Italy*
ALTITUDE: *54-415 m s.l.m.*
HARVEST TIME: *half September – end October.*
FARM SURFACE: *16,33 ettari*
NUMBER OLIVE TREE: *3800*
TRAINNG FORM: *regular vase with irrigation system with drippers*
HARVEST METHOD: *manual and facilitated, each cultivar was collected separately.*
ANNUAL PRODUCTION: *4500 liter.*
EXTRATION SYSTEM: *Cold continuous cycle. The olives, after a few hours from the harvest, are transferred into perforated boxes and pressed within the day for the production of the olive oil.*

ORGANOLEPTIC INFORMATION

ACIDITY: *< 0,21*
NUMBER OF PEROXIDES: *< 7,1*
POLIPHENOL: *< 285 ppm*
APPEARANCE: *oil subjected to natural decantation or filtration, after 1 or 2 decantings is stored in stainless steel containers under nitrogen*
ORGANOLEPTIC NOTES: *"The extra virgin olive oil "Fior di Olive" appears to be an intense golden yellow color with delicate green, limpid nuances. To nose is ample and enveloping, full of fruity scents of medium ripe tomato, white apple and banana, flanked by clean balsamic tones of basil and mint. Fine and decided in the mouth, it is endowed with vegetal notes of field vegetables, with raised lettuce. Bitter and spicy, strong and harmonious." (FLOS OLEI 2016).*
TYPES OF CONTAINERS: *Aluminium Bottle 500 ml, 250 ml, 100 ml and 5 liter tins.*

Arillo

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

CULTIVAR: Tonda Iblea 80% - Nocellara Etnea 20%.
ZONA PRODUZIONE: C.da Gulfi, C.da Giglia, C.da Gerardo, C.da Canzeria, Chiaramonte Gulfi (RG); C.da Ragoleti, Licodia Eubea (CT)
ALTITUDINE: 360-415 metri s.l.m.
TEMPO DI RACCOLTA: fine Settembre – *metà Ottobre*
TOTALE SUPERFICIE AZIENDALE: 16,33 ettari
NUMERO OLIVI: 3800
FORMA DI ALLEVAMENTO: vaso con impianto d'irrigazione con gocciolatori.
METODO RACCOLTA: manuale, agevolata e differenziata per singola varietà. **PRODUZIONE MEDIA:** 4500 litri.
SISTEMA DI ESTRAZIONE: Ciclo continuo a freddo. Le olive, dopo poche ore dalla raccolta, sono trasferite dentro cassette forate e molite entro la giornata per la produzione dell'olio.

SCHEDA ORGANOLETTICA
ACIDITA': *<0,17*
NUMERO PEROSSIDI: *<7,1*
POLIFENOLI: *<228* ppm
ASPETTO: olio sottoposto a decantazione naturale o a filtrazione, dopo 1 o 2 travasi è conservato in contenitori d'acciaio inox sotto azoto.
NOTE ORGANOLETTICHE: Colore verde, con riflessi gialli. L'olio "Arillo" si contraddistingue al naso per un profumo intenso di frutto con un odore spiccato di pomodoro verde, origano e carciofo. Dopo aver irrorato dolcemente il palato con il suo gentile carciofo, rilascia un amaro delicato con discreto piccante che va via crescendo lungo ed equilibrato con un retrogusto di mandorla settembrina. **FORMATI:** Contenitore in vetro da 500 ml; in lattine da 250 ml, 100 ml *e Bag in Box 5 l.*

ORGANIC EXTRAVIRGIN OLIVE OIL

CULTIVAR: *Tonda Iblea 80% - Nocellara Etnea 20%.*
PRODUCTION AREA: *C.da Gulfi, C.da Giglia, C.da Gerardo, C.da Canzeria, Chiaramonte Gulfi (RG); C.da Ragoleti, Licodia Eubea (CT)*
ALTITUDE: *360-415 metri s.l.m.*
HARVEST TIME: *end September – half October.*
FARM SURFACE: *16,33 ettari*
NUMBER OLIVE TREE: *3800*
TRAINNG FORM: *regular vase with irrigation system with drippers*
HARVEST METHOD: *manual and facilitated, each cultivar was collected separately.*
ANNUAL PRODUCTION: *4500 liter.*
EXTRATION SYSTEM: *Cold continuous cycle. The olives, after a few hours from the harvest, are transferred into perforated boxes and pressed within the day for the production of the olive oil.*

ORGANOLEPTIC INFORMATION
ACIDITA': *<0,17*
NUMBER OF PEROXIDES: *< 7,1*
POLIPHENOL: *< 228 ppm*
APPEARANCE: *oil subjected to natural decantation or filtration, after 1 or 2 decantings is stored in stainless steel containers under nitrogen*
ORGANOLEPTIC NOTES: *The Extra Virgin Olive Oil "Arillo" is characterized by an intense smell of fruit with a marked aroma of artichoke, oregano and green tomato. After having delicately tickled the palate with its gentle taste of artichoke, it releases a slightly bitter and discretely spicy taste which gradually grows long and balanced with a hint of bitter September almond.*
TYPES OF CONTAINERS: *Glass Bottle 500 ml, Aluminium Bottle 250 ml e 100 mll and 5 l Bag in Box*

Terre sul Dirillo - Società Agricola
Sede legale: C.da Gulfi 22
97012 Chiaramonte Gulfi (RG) - Sicilia
P.IVA 01488360882
Tel. +39 3331895797
mail: info@terresuldirillo.it
web: www.terresuldirillo.it

OPERATORE CONTROLLATO
N. 36810
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA

©VITONOTODESIGN 2018