

ANNO DI RACCOLTA
YEAR OF HARVEST

2022 / 2023

GUSTO
TASTE

Fruttato medio, delicato e piacevole
Medium fruity, delicate and pleasant

FORMATO | SIZE 500 ml

VARIETÀ DI OLIVE
OLIVE VARIETIES

Coratina, Fasola,
Ogliarola



FRANCESCO CILLO



Grand Cru NORMA

Assapora l'Italia che ami e trova il tempo per goderti i piaceri della vita

Norma è il Grand Cru fruttato medio dei nostri oli extravergine di oliva e deve il suo nome alla famosa opera lirica tanto amata da Francesco Cillo. Una serie limitata di 2500 bottiglie numerate e dedicate a chi ama l'equilibrio e l'armonia. La piacevolezza di Norma fruttato medio nasce dalla raccolta di olive maturate nella seconda decade di novembre.

Selezionate da attenti esperti, sono le percentuali di Cultivar a determinare la sua dolce personalità.

Taste the authentic italian flavors and find time to enjoy life's pleasures

Norma is the new medium fruity Grand Cru of our extra virgin olive oils which owes its name to the famous opera loved by Francesco Cillo. There is a limited series of 2500 numbered bottles dedicated to those who love balance and harmony.

Norma extra virgin olive oil boasts a pleasant medium fruity flavor thanks to its ripened olives, which are harvested roughly in mid-November.

The percentage of Cultivar, carefully selected by experts, determines its sweet identity.

INFORMAZIONI TECNICHE TECHNICAL INFORMATION

Area di produzione Production area	Cancellara (Potenza, Italia)
Altitudine Altitude	600 - 700 m
Cultivar	Coratina, Fasola, Ogliarola
Sistema di allevamento e potatura Training and pruning system	Vaso policonico Polyconic vase
Periodo di raccolta Harvest period	Seconda decade di novembre Second ten days of November
Sistema di raccolta Harvesting system	Eseguita manualmente, meccanicamente e con l'ausilio di reti Performed manually, mechanically and with the help of nets
Sistema di trasporto Transport system	In contenitori fessurati ad alta aerazione In high aeration slotted containers
Tempo di conservazione fino alla molitura Conservation time until milling	Limitata alle 4 ore successive alla raccolta Limited to 4 hours after harvesting
Modalità di oleificazione Oleification method	Estratto a freddo in impianto a ciclo continuo a 3 fasi, filtrato Cold extracted in a 3-phase continuous cycle system, filtered
Modalità di conservazione Preservation	Cisterne in acciaio inox, impianto di stoccaggio ad atmosfera e temperature controllate Stainless steel tanks, preservation system with atmosphere and controlled temperatures
Peso bottiglia Bottle weight	1,450 kg
Dimensioni bottiglia Bottle sizes	10 x 8 x 32,5 cm

Note di degustazione

Un olio extravergine di oliva (evo) con sentori erbacei al primo impatto (erba, foglia verde), mandorla amara e poi carciofo in seconda battuta si fondono creando un'intesa armonica in tutte le sue componenti. Note di amaro e piccante di piacevole intensità disegnano un finale persistente al palato. Colore giallo con riflessi verdi, medio-bassa fluidità.

Tasting notes

An extra virgin olive oil (evo) made up of herbaceous scents at first sight (grass, green leaf), bitter almond and then artichoke. Then they merge creating a perfect harmony in all its components. Bitter and spicy scents of pleasant intensity persist on the palate. Yellow with green reflections and a medium-low fluidity.

Abbinamenti

Pairings

Un olio extravergine di oliva (evo) perfetto su insalate e marinate di pesce, primi piatti di pesce e verdure, crudité di mare e di terra, arrosti e scaloppine di vitello e su ogni piatto di media struttura.

An extra virgin olive oil (evo) perfect on salads and fish marinades, fish and vegetable main dishes, sea and meat crudité, roasts and veal escalopes and any medium complex dish.

RICONOSCIMENTI RECENTI | RECENT AWARDS

2025

FEINSCHECKER



MERUM

Slow Food Italia

FLOS
OLEI
2023

2022



GAMBERO ROSSO

Slow Food Italia

2021

