



**Nel mese di ottobre è possibile prenotare una visita a Capparrina per partecipare alla raccolta delle olive e alla frangitura e degustare l'olio nuovo.**

In October, you can book a visit to Capparrina to participate in the olive harvest and pressing and taste the new olive oil.

Planeta Winetour:  
reservation@planeta.it – 0925 1955460.

PLANETA

Contrada Dispensa – 92013 Menfi (AG) – Italia  
**planeta.it** – [planeta@planeta.it](mailto:planeta@planeta.it)  
[planetaestate.it](http://planetaestate.it)

#PlanetaWinery



PLANETA

OASI DI CAPPARRINA 

# Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

Organic  
Extra Virgin  
Olive Oil



SICILIA I.G.P.





Uliveto e Frantoio Capparrina  
Comune di produzione: Menfi (Ag)  
lat. 37° 33' 49.23" N  
long. 12° 58' 40.25" E

Raccogliendo l'eredità di 17 generazioni, coltiviamo la terra siciliana insieme a due grandi passioni: il vino e l'olio extravergine di oliva. Il luogo di Planeta per l'olio è a Menfi e si chiama Capparrina: da sempre proprietà della famiglia. Qui ci prendiamo cura dell'oliveto che scende dalla collina verso la spiaggia di Porto Palo: 98 ettari, a cui dal 2017 se ne aggiungono altri 50, piantati per ultimare un grande progetto di tutela del paesaggio e di qualità dell'olio.

Per questo abbiamo introdotto il concetto di 'Oasi di Capparrina': non è solo un luogo di produzione di olive e olio, ma un luogo di tutela di un ambiente mediterraneo sul mare, dove flora e fauna intatta e originaria, circondano e convivono con l'olivo.

Oggi come da migliaia di anni. Gestione agricola rigorosamente in biologico, nel rispetto dei luoghi e del consumatore.

L'attenta ricerca sulle cultivar – Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola – fa la qualità dei nostri tre oli: raccogliamo le olive a mano sin dai primi giorni di ottobre, e le portiamo subito nel frantoio, proprio al centro dell'oliveto, che abbiamo rinnovato con un nuovo decanter a due fasi capace di estrarre con ancor più delicatezza per rispettare ed esaltare le caratteristiche del prodotto.

Capparrina Olive Grove and Oil Mill  
Production Area: Menfi (Ag)  
lat. 37° 33' 49.23" N  
long. 12° 58' 40.25" E

Benefitting from the experience of 17 generations, we cultivate our Sicilian land with two great passions: wine and extra virgin olive oil. Planeta's territory devoted to oil production is in Menfi and is called Capparrina, which has been in the family forever. Here we take care of the olive grove descending from the hill as far as the beach of Porto Palo: 98 hectares, plus other 50 added since 2017, planted to complete a major project with the aim of protecting the landscape and improving the quality of our olive oil. For this reason, we have introduced the concept of 'Capparrina's Oasis': it is not only where we grow olives and produce olive oil, but a protection site for a Mediterranean environment on the sea, where intact and native flora and fauna surround and coexist with the olive trees.

Today as for thousands of years. Strictly organic agricultural management, respecting the territory and the consumer. The quality of our three oils is assured by the careful research on the cultivars – Nocellara del Belice, Biancolilla and Cerasuola. We collect the olives by hand from early October, and immediately take them to the mill, right in the middle of the olive grove, which we have renovated with a new two-phase decanter, capable of an even more delicate extraction in order to respect and enhance the characteristics of the product.

## Olio Extra Vergine di Oliva Tradizionale Biologico

Organic Extra Virgin Olive Oil

Sicilia I.G.P.

Varietà / Variety  
Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola

Uliveto e Frantoio / Olive grove and frantoio  
Capparrina, Menfi (Ag)

Metodo di coltivazione / Harvest technique  
Secondo i criteri dell'agricoltura biologica  
According to the criteria of organic agriculture

Tecnica di raccolta / Harvest technique  
Manuale  
Manual

Estrazione / Pressing  
Ciclo continuo a freddo  
Continuous cold cycle

Note organolettiche / Tasting notes  
Colore verde denso e brillante, che ricorda il pistacchio. Al naso, ha i tipici e intensi profumi dell'olio di questo territorio: erba, pomodori verdi, carciofo e alghe di mare. Si affiancano note fruttate di cedro e profumi di legni esotici. Chiudono al naso note di erbe aromatiche fresche, con in testa il basilico. È un olio fruttato, acuto, piccante e intenso, in ottima armonia con zuppe di verdura e legumi, formaggi freschi e soprattutto pesce e carni grigliate.

A brilliant dense green, evoking pistachios. On the nose it has the typical intense aromas of the oil of this area; grass, green tomatoes, artichoke and seaweed. Bordered by fruity notes of cedar and aromas of exotic woods. It finishes on the nose with hints of fresh herbs, headed by basil. This is a fruity oil, sharp, spicy and intense, in excellent harmony with vegetable soups, fresh cheese and above all with grilled fish and meats.

Formati / Sizes  
Bottiglia / Bottle: 500 ml – 250 ml – 100 ml  
Latta / Can: 5 lt – 3 lt

Abbinamenti / Food Matching  
Cibi grigliati / Grilled foods ●●●●●  
Cibi a vapore o bolliti / Steamed ●●●●○  
Crudità ●●●●○  
Zuppe / Soups ●●●●●  
Formaggi freschi / Fresh cheeses ●●●●○  
Insalate / Salads ●●●●○

Gusto / Taste  
Fruttato / Fruity ●●●○  
Amaro / Bitter ●●●●●  
Piccante / Spicy ●●●●●  
Dolce / Sweet ●●○

Sentori / Hints  
Erbaaceo / Herbs ●●●●●  
Mandorla / Almond ●○○○  
Carciofo / Artichoke ●●●●●  
Pomodoro / Tomato ●●○○



## Olio Extra Vergine di Oliva Denoccolato Nocellara Biologico

Organic Extra Virgin Olive Oil Destoned

Sicilia I.G.P.

Varietà / Variety  
Nocellara del Belice

Uliveto e Frantoio / Olive grove and frantoio  
Capparrina, Menfi (Ag)

Metodo di coltivazione / Harvest technique  
Secondo i criteri dell'agricoltura biologica  
According to the criteria of organic agriculture

Tecnica di raccolta / Harvest technique  
Manuale  
Manual

Estrazione / Pressing  
Ciclo continuo a freddo, preceduto da separazione totale del nocciolo  
Destoning and continuous cold cycle

Note organolettiche / Tasting notes  
Colore verde con riflessi giallo lime. Al naso, perfettamente fusi tra loro, si uniscono 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. È perfetto con cibi leggeri, cotti al vapore, crudità, zuppe e soprattutto insalate.

Green colour with lime yellow hints. On the nose, perfectly combined, are aromas of basil, green citrus and bergamot. A slight hint of the sea accompanies the taste. The lack of oil from the stone renders it delicate, almost sweet, but definite. Extraction of the oil without stones provides us with the essence of the aromas and unmistakable characteristics of this variety. Perfect with light, steamed food, crudità, soups and salads above all.

Formati / Sizes  
Bottiglia / Bottle: 500 ml – 250 ml – 100 ml

Abbinamenti / Food Matching  
Cibi grigliati / Grilled foods ●●●●○  
Cibi a vapore o bolliti / Steamed ●●●●○  
Crudità ●●●●○  
Zuppe / Soups ●●●●○  
Formaggi freschi / Fresh cheeses ●●●●○  
Insalate / Salads ●●●●●

Gusto / Taste  
Fruttato / Fruity ●●●○  
Amaro / Bitter ●●●●●  
Piccante / Spicy ●●●●●  
Dolce / Sweet ●○○

Sentori / Hints  
Erbaaceo / Herbs ●●●○  
Mandorla / Almond ●○○○  
Carciofo / Artichoke ●●●○  
Pomodoro / Tomato ●●●○



## Olio Extra Vergine di Oliva Denoccolato Biancolilla Biologico

Organic Extra Virgin Olive Oil Destoned

Sicilia I.G.P.

Varietà / Variety  
Biancolilla

Uliveto e Frantoio / Olive grove and frantoio  
Capparrina, Menfi (Ag)

Metodo di coltivazione / Harvest technique  
Secondo i criteri dell'agricoltura biologica  
According to the criteria of organic agriculture

Tecnica di raccolta / Harvest technique  
Manuale  
Manual

Estrazione / Pressing  
Ciclo continuo a freddo, preceduto da separazione totale del nocciolo  
Destoning and continuous cold cycle

Note organolettiche / Tasting notes  
Dal colore verde chiaro pallido con sfumature gialle. Al naso, rivela profumi di timo e tenui sentori di carrube, di mandorle e pepe bianco. Nel complesso regala una sensazione marina, quasi salmastra. La mancanza dell'olio del nocciolo lo rende particolarmente delicato e dolce. È ottimo su crudi di pesce, crostacei, pollo scottato, oltre che caprini, insalate e pomodori.

A light pale green colour with yellow lights. On the nose, aromas of thyme and slight suggestions of carob, of almond and white pepper. Overall a marine sensation, almost brackish. The absence of oil from the stone renders it especially delicate and sweet. It is excellent with raw fish, shellfish, seared chicken, as well as kid, salads and tomatoes.

Formati / Sizes  
Bottiglia / Bottle: 500 ml – 250 ml – 100 ml

Abbinamenti / Food Matching  
Cibi grigliati / Grilled foods ●●●○  
Cibi a vapore o bolliti / Steamed ●●●●○  
Crudità ●●●●○  
Zuppe / Soups ●●●●○  
Formaggi freschi / Fresh cheeses ●●●●○  
Insalate / Salads ●●●○

Gusto / Taste  
Fruttato / Fruity ●●●○  
Amaro / Bitter ●●●●●  
Piccante / Spicy ●●●●●  
Dolce / Sweet ●○○

Sentori / Hints  
Erbaaceo / Herbs ●●●○  
Mandorla / Almond ●●●○  
Carciofo / Artichoke ●○○○  
Pomodoro / Tomato ●●○○

