

# LOMBARDO

**AZ. AGR. LOMBARDO**

Via Regina Elena, 24 - 91021 Campobello di Mazara (TP) - Tel. 0924 48368  
Fax 0924 48432 - [www.aziendaagricolalombardo.it](http://www.aziendaagricolalombardo.it) - [info@aziendaagricolalombardo.it](mailto:info@aziendaagricolalombardo.it)

**Anno di fondazione:** 1928

**Proprietà:** Francesco Lombardo

**Oleologo:** Francesco Lombardo

**Numero piante di olivo:** 4.000

**Ettari totali di oliveti di proprietà:** 30

**Vendita diretta prevista:** sì

**Vendita per corrispondenza:** sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione

**Come arrivarci:** dalla A29 Palermo-Mazara, uscire a Campobello di Mazara, quindi seguire le indicazioni aziendali.

*Siamo nel cuore della Valle del Belice, non lontano dal parco archeologico di Selinunte, dove l'azienda Lombardo continua con passione la produzione di alta qualità che fin dal 1928 la caratterizza. I circa 46 ettari di proprietà, 30 dei quali destinati a oliveto, si sviluppano su di un terreno a medio impasto, posto a 50 metri s.l.m. Gli impianti annoverano piante di età variabile, da quelle molto giovani fino ad arrivare a quelle secolari. La filiera aziendale non è ancora stata chiusa, manca in effetti un frantoio di proprietà, ma ogni fase della lavorazione è seguita con la massima attenzione; la coltivazione si concentra esclusivamente sulla Nocellara del Belice, protagonista del campione di seguito presentato. Si producono inoltre olive da tavola, verdi e nere, in salamoia e schiacciate.*

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FIORE DEL BELICE 2005**

**Tipologia:** Extravergine

**Cultivar:** Nocellara del Belice 100%

€ 13 (0,750 l)

Colore verde bottiglia luminoso e denso.

Ai profumi si segnalano rilevanti note erbacee e fruttate, fra le quali si stagliano nitidamente rucola, salvia, ravanella e sedano.

Al palato, dopo un'iniziale grassezza, si apre, su tinte vegetali ricche e saporite. Si regala pieno e avvolgente, con struttura ben calibrata.

Raccolta manuale tra fine Ottobre e i primi di Novembre, metodo di frangitura continuo, prodotto non filtrato e conservato in silos di acciaio inox in presenza di azoto.

Splendido con l'acquacotta, realizzata con porcini, pomodori, uova sbattute, grana e crostini di pane; oppure a filo su ravioli di rape e patate.

**ALTRI PRODOTTI**

Olive da mensa.