

LOMBARDO

AZ. AGR. LOMBARDO

Via Regina Elena, 24 - 91021 Campobello di Mazara (TP) - Tel. 0924 48368
Fax 0924 48432 - www.aziendaagricolalombardo.it - 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.

Azienda che rappresenta una delle più importanti realtà del panorama oleario siciliano, fin dal lontano 1928, anno in cui Francesco Lombardo, nonno dell'attuale proprietario, la fondò nel territorio di Campobello di Mazara, nel cuore della Valle del Belice. Si estende per circa 46 ettari, 30 dei quali destinati unicamente a oliveto. La produzione di vino, cui sono dedicati circa dieci ettari, rimane, comunque, secondaria. L'azienda è condotta da Francesco, assistito dalla moglie Francesca, che ne segue attentamente ogni fase, mantenendo inalterate nel tempo qualità e tradizione, e dando grande spazio all'innovazione. Un unico olio da una sola varietà, la Nocellara del Belice, ritenuta la migliore in zona. Molto variabile l'età delle piante, da molto giovani a esemplari centenari. Si producono anche olive da tavola e confetture di frutta coltivata nella tenuta.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FIORE DEL BELICE 2006

Tipologia: Extravergine

Cultivar: Nocellara del Belice 100%

€ 13 (0,750 l)

Stimolante il colore verde-oro, denso e luminoso.

In una fusione di marcata intensità spiccano eleganti profumi erbacei e fruttati, fra i quali emergono pomodoro, origano, salvia e basilico.

All'assaggio si offre amaro e piccante in giusta proporzione, tanto da creare un perfetto equilibrio. Risulta strutturato e avvolgente, con finale lungo che lascia il palato perfettamente pulito.

Le drupe delle 4.400 piante sono raccolte manualmente tra ottobre e dicembre. Il metodo di frangitura è continuo, e il prodotto non è filtrato e conservato in silos di acciaio inox in presenza di azoto.

Da provare su gnocchetti alla lariana, con patate, spinaci, pomodoro, cipolla di Brunate e casoretta di Bisbino.

ALTRI PRODOTTI

Vino, olive da mensa, paté di olive, confetture di uva e fichi.