



-  50 ml. - s.l.m
-  specializzato
vaso globoso
-  nocellara del Belice
-  brucatura a mano
-  no
-  ciclo continuo
-  fruttato medio
-  da 10,01 a 12,00 € - It. 0,500

Che dire dell'azienda di Francesco Lombardo? Soltanto lodi, grazie a una costanza qualitativa ammirevole che ne fa uno dei punti di riferimento del panorama olivicolo isolano e non gli ha fatto mancare un'edizione della Guida. Situata nei territori di Castelvetro e Campobello di Mazara, l'azienda è stata fondata nel 1928 e oggi, su 46 ettari di superficie totale, 30 sono destinati all'oliveto specializzato dove dimorano 4mila piante tutte di varietà nocellara del Belice. Nell'ultima campagna olearia sono stati raccolti 1.400 quintali di olive, da cui sono stati ricavati 200 ettolitri di olio extravergine. Sempre eccellente la selezione aziendale, l'Extravergine Fiore del Belice che appare alla vista di un bel colore giallo dorato intenso con caldi toni verdi, limpido. Al naso si apre potente e avvolgente, dotato di note di pomodoro maturo, banana e sentori balsamici di origano, salvia e mentuccia. Al gusto è fine ed elegante, con toni di lattuga, sedano e mandorla in chiusura. Amaro e piccante decisi e armonici. È ottimo su insalate di funghi porcini, marinate di tonno, zuppe di legumi, primi piatti con molluschi, pesci di scoglio al cartoccio e carni rosse arrosto.

Azienda Agricola Lombardo

Via Regina Elena, 24
91021 Campobello di Mazara (TP)
Tel. + 39 0924 48368
Fax + 39 0924 48432
E-mail: info@aziendaagricolalombardo.it
Web: www.aziendaagricolalombardo.it