





Fiore del Belice



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

-  91 †
-  50 m. - s.l.m.
-  specializzato
vaso globoso
-  nocellara del Belice
-  brucatura a mano
-  no - ciclo continuo
-  fruttato medio
-  da 10,01 a 12,00 € - 500 ml.

O rmai da Francesco Lombardo ci aspettiamo solo prodotti d'eccellenza. E, puntualmente, anche quest'anno ha fatto onore al suo buon nome con un grande olio extravergine, così come accade fin dalla prima edizione della Guida. Francesco, che produce anche olive da mensa, guida l'azienda di famiglia fondata nel 1928, e oggi può contare su 30 ettari di oliveto specializzato dove dimorano 4mila piante di sola nocellara del Belice. Durante l'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. Appare alla vista di un bel colore giallo dorato intenso con delicati riflessi verdi, limpido. All'olfatto si esprime avvolgente e di personalità, caratterizzato da spiccate note di pomodoro maturo e sentori balsamici di origano, salvia e menta. Al gusto è potente ed elegante, con toni di lattuga, cicoria selvatica e mandorla dolce in chiusura. Amaro e piccante decisi e armonici. È ideale su insalate di funghi porcini, marinate di pesce spada, zuppe di farro, primi piatti con verdure, pesci arrostiti, carni rosse alla brace e formaggi stagionati.