

CAMPOBELLO DI MAZARA (Tp)

## Antonino Lombardo

Via Regina Elena, 24

Tel. 0924 48368

Fax 0924 48432

E-mail: lombardoantonino@tiscalinet.it

Dal 1928 la famiglia Lombardo s'impegna in campo olivicolo con l'intento di far conoscere l'extravergine siciliano fuori dai confini dell'isola e nell'ultimo decennio numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali hanno dato ragione a questo paziente lavoro. L'azienda, di cui oggi è responsabile Francesco Giuseppe Lombardo, nipote del fondatore, conta su una superficie totale di circa 46 ettari, dei quali 27 destinati a oliveto, distribuiti nei vocati territori di Castelvetrano e Campobello di Mazara (che insieme a Partanna raccolgono l'80% degli olivi della provincia di Trapani).

La produzione delle 3500 piante, tutte di varietà Nocellara del Belice, interessa sia l'extravergine sia le olive da tavola, alle quali è stata riconosciuta la Dop. La raccolta, selettiva, si effettua a mano e le olive sono poi lavorate utilizzando apparecchiature di moderna tecnologia. Si ottiene così il Fiore del Belice, un prodotto di considerevole levatura che entra con il botto sulla nostra guida, centrando al primo anno le Tre Olive.



Raccolta manuale per brucatura e molitura in impianto a ciclo continuo regalano alla selezione Fiore del Belice, per pregio organolettico e parametri chimici, un risultato coerente con un territorio vocato a un'olivicultura di qualità. Bello il colore giallo oro con venature verdi e accattivante il profumo di oliva fresca e foglia, unito a sentori di pomodoro e cardo. In bocca l'olio seduce per consistenza e complessità; leggermente amaro in entrata, accorpa un delicato e gradevole piccante che avvolge e conquista. L'olio si evidenzia per un equilibrio, un'armonia e una struttura di ottimo livello.



**Olio Extravergine di Oliva Fiore del Belice 2001-02**

\* ②