











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

Anche quest'anno non poteva mancare in Guida l'azienda agricola Lombardo, data la pregevolezza dell'olio extravergine di oliva presentato al nostro Panel. Sicuramente questa struttura è una delle importanti realtà di produzione olearia siciliana e nazionale. L'attività di questa azienda, situata nella Sicilia occidentale nei territori di Castelvetrano e Campobello di Mazara, ha radici lontane: fu fondata, infatti, nel 1928 da Francesco Lombardo e oggi dispone di 30 ettari di oliveto con 4mila piante tutte di varietà nocellara del Belice, che nell'ultima campagna olearia hanno prodotto mille quintali di olive, da cui sono stati ricavati 197 ettolitri di olio extravergine di oliva. Unica la selezione aziendale, l'Extravergine Fiore del Belice, che alla vista si presenta di colore giallo dorato scarico, limpido. Al naso si apre fine e complesso, dotato di ricche note di pomodoro di media maturità e sentori balsamici di origano e basilico. Al gusto è ampio, con toni di verdure di campo e ricordo di lattuga e noce fresca. Amaro e piccante decisi e armonici. È ottimo su insalate di mare, primi piatti con crostacei, pesci in umido e carni rosse alla griglia.

Azienda Agricola Lombardo

91021 Campobello di Mazara (TP)

Via Regina Elena, 24

Tel. + 39 0924 48368

Fax + 39 0924 48432

E-mail: lombardoantonino@tiscalinet.it

Web: www.aziendaagricolalombardo.it