

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 Giuseppe Lombardo

Oleologo: Francesco Giuseppe 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.

Fondata nel lontano 1928 da Francesco Lombardo e condotta per circa 50 anni da Antonino, rispettivamente nonno e padre dell'attuale proprietario, da sempre l'azienda si è dedicata alla produzione di olio di qualità, mettendo a frutto la cultura contadina della famiglia. Si estende su circa 46 ettari totali, 30 dei quali destinati esclusivamente a oliveto; il terreno è di medio impasto, si trova nel cuore della Valle del Belice, a circa 50 m s.l.m., ed è dedicato esclusivamente alla coltivazione della Nocellara del Belice da cui dal 1993 si ottiene il prodotto di punta qui degustato. Si producono anche olive da tavola che vengono confezionate in salamoia o schiacciate.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VALLE DEL BELICE 2004



Tipologia: Dop

Cultivar: Nocellara del Belice 100%

€ 8 (0,500 l)

Il colore esprime vivaci tonalità verde bottiglia, denso. Al naso evidenzia note eleganti di erbe aromatiche e altre vegetali, fra le quali spiccano la rucola e il sedano. Al gusto si dona con intensa, grassa struttura; avvolgente e persistente la sfumatura piccante, che esplose fin dal primo assaggio e prosegue con continuità e fragranza.

Raccolta tra fine Ottobre e i primi di Novembre, metodo di frangitura continuo. Non filtrato, viene decantato naturalmente e conservato in silos di acciaio inox in presenza di azoto.

Da provare a crudo su spaghetti con zucchine, cacio e poco pepe.

ALTRI PRODOTTI

Olive da mensa.