









OLIO EXTRAVERGINE

Fiore del Belice



-  50 m. - s.l.m.
-  specializzato - vaso globoso
-  nocellara del Belice
-  brucatura a mano
-  no
-  ciclo continuo
-  fruttato intenso
-  € 8,26 - L. 16.000 - It. 0,750

L'attività di quest'azienda, situata nella Sicilia occidentale nei territori di Castelvetrano e Campobello di Mazara, ha radici lontane: fu fondata, infatti, nel '28 da Francesco Lombardi e oggi conta su una superficie totale di 46 ettari, di cui 27 destinati a oliveto. Le 3.500 piante che dimorano nell'azienda Lombardo sono tutte di varietà nocellara del Belice e nell'ultima campagna olearia hanno prodotto circa 800 quintali di olive da cui si sono ricavati circa 150 ettolitri di extravergine. Unica la selezione aziendale, l'Extravergine Fiore del Belice, che riconferma la sua presenza nella nostra Guida. Da nocellara del Belice in purezza, raccolta per brucatura a mano e molita con sistema di estrazione a ciclo continuo, si presenta alla vista di colore giallo dorato intenso e leggeri toni verdi, limpido, al naso si apre ampio e complesso, caratterizzato da armoniche note di pomodoro acerbo e sentori di cardo e carciofo. Al gusto è ampio e vegetale, con toni di erbe fresche di campo e ricordo di mandorla dolce. È ottimo su antipasti di verdure gratinate, primi piatti con crostacei, zuppe di legumi, pesci arrosto e carni rosse ai ferri.

Azienda Agricola Antonino Lombardo

91021 Campobello di Mazara (TP)
Via Regina Elena, 24
Tel. 0924 48368
Fax 0924 48432

E-mail: lombardoantonino@tiscalinet.it