









OLIO EXTRAVERGINE

Fiore del Belice



-  50 m. - s.l.m
-  specializzato - vaso globoso
-  nocellara del Belice
-  brucatura a mano
-  no
-  ciclo continuo
-  fruttato medio
-  € 7,44 - lt. 0,500

Conferma in Guida per l'azienda di Antonino Lombardo. L'attività di questa realtà, situata nella Sicilia occidentale nei territori di Castelvetro e Campobello di Mazara, ha radici lontane: fu fondata, infatti, nel '28 da Francesco Lombardo 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 175 ettolitri di extravergine. Unica la selezione aziendale, l'Extravergine Fiore del Belice, da nocellara del Belice in purezza, raccolta per brucatura a mano e molita con sistema di estrazione a ciclo continuo. Alla vista si presenta di colore verde intenso e toni giallo dorati, limpido, al naso si apre ampio e complesso, dotato di armoniche note di pomodoro acerbo e sentori di erbe balsamiche. Al gusto è ampio e vegetale, con toni di erbe fresche e ricordo di mandorla dolce. Amaro e piccante decisi e armonici. È ottimo su antipasti di verdure, 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