


Fiore del Belice



-  50 m. - s.l.m
-  specializzato
vaso globoso
-  nocellara del Belice
-  brucatura a mano
-  no
-  ciclo continuo misto
-  fruttato medio
-  € 7,84 - lt. 0,500

Sicuramente l'azienda di Antonino Lombardo è una delle importanti realtà della produzione olearia siciliana. 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. 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 219 ettolitri di olio extravergine. Anche quest'anno quindi non poteva mancare in Guida, data la pregevolezza dell'olio extravergine presentato al nostro Panel. Unica la selezione aziendale, l'Extravergine Fiore del Belice, che alla vista si presenta di colore giallo dorato intenso e toni verdi, limpido. All'olfatto si apre fine e complesso, dotato di ricche note di pomodoro maturo e sentori di erbe balsamiche con ricordo di origano e menta. Al gusto è ampio, con toni di erbe fresche e ricordo di asparagi selvatici. Amaro e piccante decisi e armonici. È eccellente su insalate di verdure, primi piatti con crostacei, pesci nobili arrosto e carni rosse grigliate.

Azienda Agricola Antonino Lombardo

91021 Campobello di Mazara (TP)

Via Regina Elena, 24

Tel. 0924 48368

Fax 0924 48432

E-mail: lombardoantonino@tiscalinet.it