










Olio Extravergine Fiore del Belice



-  50 m. - s.l.m.
-  specializzato - a vaso basso
-  nocellara del Belice
-  brucatura a mano
-  ciclo continuo
-  fruttato intenso
-  L. 14.000 (0,750l)

Nella Sicilia occidentale, nei territori di Castelvetrano e Campobello di Mazara, la famiglia Lombardo da diverse generazioni produce olio extravergine di oliva. L'azienda, fondata nel lontano 1929 da Francesco Lombardo oggi conta su 25 ettari di superficie olivetata, con una produzione annua di circa mille quintali di olive e una resa di 200 ettolitri di olio extravergine di oliva. Da nocellara del Belice in purezza, raccolta per brucatura a mano e molita con sistema di estrazione a ciclo continuo, si ottiene l'eccellente Extravergine Fiore del Belice. Alla vista si presenta di colore giallo dorato e caldi toni verdi, limpido. Al naso si apre fruttato e vegetale con ricordo di pomodoro maturo ed erbe balsamiche. Al gusto è intenso e persistente, ricco di note vegetali e toni fruttati di pomodoro e frutta secca. Amaro e piccante equilibrato in chiusura. Ideale su antipasti di pesce azzurro marinato, su primi piatti bianchi con molluschi, zuppe di funghi, secondi di pesce arrosto e carni rosse grigliate.

Az. Agr. Antonino Lombardo

91021 Campobello di Mazara (TP)
Via Regina Elena, 24
Tel. 092448368
Fax 092448432

E-mail: lombardoantonino@tiscalinet.it