

Regione / Region

Sicilia

Produttore / Producer

**Azienda Agricola
Lombardo Antonino**

Via Regina Elena 24

91021 Campobello

di Mazara (TP)

Tel. 0924-48368

Fax 0924-48432

lombardoantonino@tiscalinet.it

Denominazione dell'olio / oil denomination

**Olio extravergine di oliva
"Fiore del Belice"**

Certificazione di prodotto / product certification

-

Varietà delle olive / Olives type

Nocellara del Belice

Metodo di raccolta / Harvest method

Brucatura a mano

Periodo di raccolta / Harvest period

Ottobre/novembre

Metodo di estrazione / Extraction method

Ciclo continuo

Note sulle colture / Information on cultivation method

Impianto intensivo, irriguo.



Profilo del prodotto / Product profile

● Limpido, di colore giallo dorato con riflessi verdi, si presenta all'olfatto con un fruttato intenso di olive verdi con gradevoli note vegetali in particolare di erbe e foglie fresche con netti sentori di pomodoro maturo. Il gusto è caratterizzato da una buona persistenza aromatica, di diversi vegetali e richiami al pomodoro. Lievemente amaro e piccante in finale rileva un notevole equilibrio complessivo. Di fluidità media, è ottimo su antipasti di pesce, primi piatti bianchi, pesce arrosto e carni alla griglia.

● Clear, with a golden yellow colour and green tinges, it has an intensely fruity nose of green olives with pleasant vegetable notes, particularly recalling herbs and fresh leaves with clear scents of ripe tomatoes. Its taste is characterized by a good aromatic persistency, several vegetables and hints of tomatoes. Slightly bitter and spicy at the end, it has an overall remarkable balance. With a medium fluidity, it is excellent on fish starters, first courses without tomato sauces, roast fish and grilled meats.