

FIORE DEL BELICE

Produttore: Az. Agr.

Antonino Lombardo

Tel. 0924.48368

Via Regina Elena, 24

91021 Campobello di Mazara (Tp)

Prezzo: lire 16.000

Capacità bottiglia: L 0,750

Raccolto: 2000/2001

Categoria degustativa: fruttato intenso

Nel bicchiere

Si presenta 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.

Abbinamento

Da proporre su antipasti di verdure gratinate, primi piatti con crostacei, zuppe di legumi, pesci arrosto e carni rosse ai ferri.

Varietà di olive

Nocellara del Belice 100%.

Notizie sull'azienda

L'attività di quest'azienda, situata nella Sicilia occidentale nei territori di Castelvetrano e Campobello di Mazara, ha radici lontane: fu fondata, infatti, nel 1928 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 - raccolte per brucatura a mano - da cui si sono ricavati circa 150 ettolitri di extravergine, molito con sistema di estrazione a ciclo continuo.

