



# Olio Extra Vergine di Oliva Biologico



## Tradizionale Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola

### Sicilia I.G.P.

#### Varietà

Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola

#### Uliveto e Frantoio

Capparrina, Menfi (Ag)

#### Metodo di coltivazione

Secondo i criteri dell'agricoltura biologica

#### Tecnica di raccolta

Manuale

#### Estrazione

Ciclo continuo a freddo

#### Note organolettiche

Colore verde denso e brillante, che ricorda il pistacchio. Al naso, ha i tipici e intensi profumi dell'olio di questo territorio: erba, pomodori verdi, carciofo e alghe di mare. Si affiancano note fruttate di cedro e profumi di legni esotici. Chiudono al naso note di erbe aromatiche fresche, con in testa il basilico.

È un olio fruttato, acuto, piccante e intenso, in ottima armonia con zuppe di verdura e legumi, formaggi freschi e soprattutto pesce e carni grigliate.

#### Abbinamenti

Cibi grigliati	● ● ● ● ●
Cibi a vapore o bolliti	● ● ● ○ ○
Crudità	● ● ● ○ ○
Zuppe	● ● ● ● ●
Formaggi freschi	● ● ● ● ○
Insalate	● ● ● ○ ○

#### Gusto

Fruttato	● ● ● ○ ○
Amaro	● ● ● ○ ○
Piccante	● ● ● ● ●
Dolce	● ● ○ ○ ○

#### Sentori

Erbaceo	● ● ● ● ●
Mandorla	● ○ ○ ○ ○
Carciofo	● ● ● ● ●
Pomodoro	● ● ● ○ ○

