



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

AREA DI PRODUZIONE

Mazzarrone Sicilia, Italia

ALTITUDINE

300 metri slm

VARIETÀ

Nocellara dell'Belice e Nocellara Etnea

METODO DI RACCOLTA

Brucatura a mano

PERIODO DI RACCOLTA

Inizio Invaiaura

METODO DI ESTRAZIONE

Ciclo continuo a freddo

ASPETTO

Verde, velato a causa della decantazione

PROFUMO

Fresco e con un fruttato che va dall'intenso al medio-intenso con interessanti note di pomodoro verde, erbe fresche.

SAPORE/AROMA

Corposo con sapore di amaro e piccante molto equilibrato. Presenza di note erbacee, carciofo, pomodoro verde e mandorla.

IMPIEGO

Sulla carne, sul pesce alla griglia, sulle zuppe di legumi e le insalate, sulle bruschette, a crudo sui vegetali e gli ortaggi grigliati.

