



SELEZIONE STORICA

Tipo di Olio	Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar	Nocellara del Belice
Zona di provenienza	Sicilia Occidentale (Castelvetrano)
Altitudine uliveto	collina
Periodo di raccolta	seconda settimana di Ottobre
Tecnica di raccolta	brucatura a mano
Sistema di estrazione	molitura con rulli di granito contrapposti nel nostro frantoio sperimentale entro 12 ore dalla raccolta, estrazione continua e separazione per centrifuga, decantazione naturale e travasi
Filtraggio	mediante teli naturali
Aspetto	olio dal colore giallo oro con riflessi verdi
Aroma	profumo di erba tagliata e pomodoro verde
Gusto	fruttato medio con sentore di pomodoro e carciofo
Utilizzo	pesce, formaggi freschi, bruschette



Monocultivar o Blend ogni anno è diverso dall'altro e il nostro impegno si rinnova nel selezionare la migliore produzione di olio molito presso il nostro frantoio sperimentale di Custonaci.

Il risultato è un olio estremamente complesso ma nello stesso tempo di grande "rotondità" e piacevolezza. Nel 2011 abbiamo selezionato un olio prodotto da olive Nocellara del Belice molite con rulli nel nostro frantoio sperimentale. Il risultato è una soffice spremitura che conferisce al prodotto grande morbidezza inoltre, l'uso di olive esclusivamente verdi, garantisce un alto contenuto di antiossidanti.

PACKAGING

Formato 500 ml

Codice EAN / ITF 8002591802164/18002591802062

Confezione 12 pezzi (peso cartone = kg 10,10)

EURO 13 cs/65 cs

US 17 cs/85 cs

Altezza 150 cm