



Olio Extra Vergine di Oliva Biologico



Denocciolato Nocellara del Belice Sicilia I.G.P.

Varietà

Nocellara del Belice

Uliveto e Frantoio

Capparrina, Menfi (Ag)

Metodo di coltivazione

Secondo i criteri dell'agricoltura biologica

Tecnica di raccolta

Manuale

Estrazione

Ciclo continuo a freddo, preceduto da separazione totale del nocciolo

Note organolettiche

Colore verde con riflessi giallo lime. Al naso, perfettamente fusi tra loro, si uniscono profumi di basilico, di agrumi verdi e bergamotto. Un lieve aroma di mare accompagna la degustazione. La mancanza dell'olio del nocciolo lo rende delicato – quasi dolce – ma deciso. L'estrazione in assenza di noccioli ci consegna dunque l'essenza dei profumi e delle caratteristiche inconfondibili di questa varietà.

È perfetto con cibi leggeri, cotti al vapore, crudità, zuppe e soprattutto insalate.

Abbinamenti

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

Gusto

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

Sentori

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

