



## OLIVUM

Olio Extra Vergine di Oliva

Cultivar/ *Variety*:  
Nocellara del Belice 

Latta/ *tin*:  
3/5 litri 



**Classificazione:** Olio Extra Vergine di Oliva

**Provenienza:** Colline del territorio di Santa Ninfa e Castelvetro

**Acidità:** 0,02 circa

**Tipo di terreno:** Medio impasto

**Elaborazione:** Estrazione a freddo di olive raccolte a mano e molite entro 24 ore

**Colore:** Verde brillante

**Caratteristiche organolettiche:**

Olio ottenuto dalla spremitura a bassa temperatura di una selezione rigorosa delle migliori olive. Sapore forte. Gusto gradevolmente piccante

**Abbinamenti:** Eccellente a crudo su insalate, carpacci di carne o pesce, molluschi gratinati, primi piatti con crostacei, minestre, selvaggina, carni o pesci alla griglia

**Classification:** Extra Virgin Olive Oil

**Production Area:** Hills of the territory of Santa Ninfa and Castelvetro

**Acidity:** 0,02 approximately

**Soil type:** Medium texture

**Processing:** Cold extraction of olives harvested by hand and pressed within 24 hours

**Color:** Straw green

**Organoleptic characteristics:**

Oil obtained by low pressing temperature of a rigorous selection of the best olives.

Strong taste. Taste pleasantly spicy

**Associations:** Excellent raw on salads, meat or fish carpaccio, shellfish au gratin, first courses with shellfish, soups, game, grilled meats or fish