

NOCELLARA DEL BELICE

Olio extra vergine di oliva
Extra virgin olive oil



VARIETA': Nozellara del Belice, proveniente da agricoltura biologica

COMUNE DI PRODUZIONE: Corleone, provincia di Palermo

TIPO DI TERRENO: Argilloso calcareo mediamente profondo e fertile

ALTITUDINE: 400 metri s.l.m.

CLIMA: Collinare con estati calde e ventilate, con buone escursioni termiche fra il giorno e la notte

TECNICHE DI RACCOLTA: A mano

MACINAZIONE: Ciclo continuo a freddo

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore verde con riflessi giallo limone, al naso sentori di basilico, carciofo, pomodoro, mandorla, agrumi verdi, elegante fruttato. Al palato si presenta delicato, leggermente piccante e dal gusto deciso

ABBINAMENTI: Con cibi leggeri, insalate, pesce, formaggi freschi e cibi cotti al vapore

FORMATI: 0,25 l / 0,50 l

Da generazioni, la nostra famiglia coltiva gli olivi di Nozellara del Belice nelle colline di Corleone. La varietà è stata portata in Sicilia dai Greci nel V secolo a.C. L'olio che si produceva era apprezzato in tutto il bacino mediterraneo. Oggi, grazie alla sua composizione aromatica ricca e complessa, è considerato uno fra gli oli extra vergine di oliva migliori al mondo.

CURIOSITÀ: Mamma Armida ha sempre avuto un carattere vivace. Un giorno, quando era bambina, la maestra di scuola la rimproverò. Era il tempo della raccolta delle olive e nostro nonno Giovanni, come punizione, le disse di lavare tutte le olive prima della molitura. Un lavoro faticoso, ma un ricordo che la mamma racconta con gioia negli occhi. Le sensazioni che provi quando assaggi questo olio dal frutto vivace e piccante le ritrovi guardando negli occhi birichini della mamma.

VARIETY: Nozellara del Belice, from organic farming regime

PRODUCTION AREA: Corleone

SOIL TYPE: Topsoil tends to be clay and calcareous

ALTITUDE: 400 metres above sea level

CLIMATE: Mild climate typified by hot and windy summer and good differences in temperature between day and night

HARVEST TECHNIQUE: Handpicking

TASTING NOTE: Green colour with lemon yellow hints; on the nose it has aromas of basil, artichoke, tomato, almond, green citrus, gentle fruity fragrances. The taste is delicate, a little spicy and definite

PAIRINGS: Perfect with light food, crudité, salads, fish, fresh cheeses and steamed food

SIZE: 0,25 l / 0,50 l

Our family has been growing olive trees of the 'Nozellara del Belice' variety in the hills around Corleone for generations. Ancient Greeks introduced this cultivar in the 5th century BC. and their oil was a prized commodity throughout the Mediterranean. Today, thanks to its rich and complex aroma, it is considered one of the best extra virgin olive oils in the world.

CURIOS FACT: Our mother Armida has always been a very lively person. One day, as a child, her school teacher reprimanded her. As a punishment, our grandfather Giovanni ordered her to wash all the freshly harvested olives to make them ready for milling, hard work that turned into a memory of great joy. When you taste this lively and spicy oil and after you meet our mom you can clearly see the connection.

