



L'olio ottenuto da olive **Nocellara del Belice** di colore verde con riflessi giallo oro dona un profumo di oliva appena frantumata con sentori di erba fresca e peperone. Frutto verde molto intenso. Al palato, grande concentrazione di sapore con un piacevole incontro di amaro e piccante di media intensità. Ideale per zuppe di cereali, minestre di ceci e fagioli, bruschette, carni rosse alla griglia, bollito di manzo, carciofi crudi.

From the Belice Valley, spherical, large size, resembling the shape of a walnut, hence the name **Nocellara**. The oil obtained from Nocellara del Belice olives are green with golden yellow reflections. They give a just broken up olives scent with hints of fresh grass and pepper. It has a very intensive green fruitiness. On the palate - a great concentration of flavor with a pleasant encounter of bitter and spicy with medium intensity. Ideal for grain and bean soups, bruschetta, grilled red meat, boiled beef, raw artichokes.

Tipo di olio: Olio Extra Vergine di Oliva - Prodotto non filtrato
Varietà di olive: Nocellara del Belice
Area di produzione: Sicilia Occidentale
Altitudine uliveto: Media collina
Periodo di raccolta: Ottobre/Novembre
Tecnica di raccolta: Brucatura a mano
Sistema di estrazione: Estrazione a ciclo continuo a freddo entro le 12 ore dalla raccolta
Conservazione dell'olio: Silos acciaio inox a temperatura controllata con ricolmi di azoto
Formati: Bottiglia "Dorica" 0.75 L - Latta 5L

Type of oil: Extra Virgin Olive Oil - Unfiltered Product
Variety of olives: Nocellara del Belice
Area of origin: Western Sicily
Altitude: Medium Hillside
Harvest period: October/November
Harvesting method: Hand picking
Extraction technology: Continuous extraction within 12 hours from the harvest
Olive Oil conservation: Stainless steel tanks at a controlled temperature
Packaging: Bottle "Dorica" 0.75 L - Tin 5L

