



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP VALLE DEL BELICE



VARIETA'

Nocellara del Belice

ALTITUDINE

100 mt. su livello del mare

METODO DI RACCOLTA E SISTEMA D'ESTRAZIONE

Bracatura a mano e Ciclo continuo

DESCRIZIONE

Terre di Giumara è un olio extravergine d'oliva estratto da olive coltivate nel cuore della Valle del Belice dove trova la sua massima espressione la varietà Nocellara del Belice. Gli uliveti sono estesi circa 14 ettari con un numero complessivo di 3600 piante tutte in produzione. Le olive, vengono raccolte con brucatura a mano: la cura "maniacale" e la dedizione, comprese anche nella molitura, rigorosamente a temperatura controllata, conferiscono il successo di questo pregiatissimo prodotto.

ASPETTO, SAPORE E PROFUMO

Leggermente velato ottenuto per decantazione naturale (non filtrato), fluidità medio alta e verde intenso. Fruttato di oliva verde, molto fragrante e fresco, leggermente piccante al palato, amaro appena percettibile e sentori di pomodoro verde, carciofo, agrumi e mandorle, equilibrato ed armonico. Netto profumo di oliva verde.

IMPIEGO

A crudo su arrosti di carne e verdure e su tutti tipi di insalate. Ideale anche su pesce grigliato. Dotato di notevole quantità antiossidanti, è un prodotto estremamente genuino. Ottimo in cottura per la forte resistenza alle elevate temperature.

DATI TECNICI

Produzione Totale: 13.000 kg.