

L' OLIO

Extra Vergine di Oliva



Feudo Arancio, oltre ai vigneti, possiede un secolare oliveto in cui si coltivano alcune varietà di olive caratteristiche della Sicilia occidentale, come la Nocellara del Belice e la Cerasuola. Da queste pregiate olive, raccolte a mano e molite entro dodici ore dalla raccolta, si ottiene un profumato olio extravergine dal gusto ricco, fruttato e fragrante, che accompagna egregiamente i migliori piatti della cucina mediterranea.

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Sambuca di Sicilia (Agrigento)

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Disponibile nei formati 0,75 e 0,50 L.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde brillante.

Profumo: intenso, fruttato ed elegante.

Sapore: fruttato medio, ricco, equilibrato nei toni di amaro e piccante.

Densità: media.

Acidità: < 0,3%

ABBINAMENTI

L'intensità dei profumi e il sapore ricco e deciso fanno di questo olio l'accompagnamento ideale per esaltare il gusto di zuppe di legumi, pesce arrosto, carni bianche e rosse alla griglia, insalate e verdure.