



GUARINO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



TIPO DI OLIO: Olio Extravergine di Oliva

CULTIVAR: Nocellara del Belice

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia – Partanna, Valle del Belice

ALTITUDINE ULIVETO: Collina 250/350 mt s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Vaso semipiatto

TIPO DI IMPIANTO: Tradizionale da mt. 8x8/7x7

PERIODO DI RACCOLTA: Fine Ottobre, e Novembre.

TECNICA DI RACCOLTA: Brucatura a mano

SISTEMA DI ESTRAZIONE: Ciclo continuo a 2 fasi

FILTRAZIONE: Non filtrato

ASPETTO: Olio ad elevata densità e velatura

COLORE: Verde intenso con riflessi oro

AROMA: Speziato ed erbaceo, netto e persistente

GUSTO: Sapore fruttato medio, rotondo e pieno.

UTILIZZO: Ideale sul pesce sia crudo che cotto, ma anche sulle minestre, legumi, le carni rosse e tutte le verdure.

1° Premio

Grand Champion Texas Olive Oil Competition

Austin Texas USA 2011