Olio Extra Vergine di Oliva Denocciolato Nocellara

Destoned Nocellara Extra Virgin Olive Oil

Varietà
Nocellara del Belice
Tecnica di raccolta
Manuale
Macinazione
Denocciolatura e ciclo continuo a freddo

Note organolettiche

Colore verde con riflessi giallo lime.
Al naso, perfettamente fusi tra loro, si uniscono profumi di basilico, di agrumi verdi e bergamotto.
Un lieve aroma di mare accompagna la degustazione. La mancanza dell'olio del nocciolo lo rende delicato – quasi dolce – ma deciso. L'estrazione in assenza di noccioli ci consegna dunque l'essenza dei profumi e delle caratteristiche inconfondibili di questa varietà. È perfetto con cibi leggeri, cotti al vapore, crudité, zuppe e soprattutto insalate.

D.O.P. *Val di Mazara*

Variety
Nocellara del Belice
Harvest technique
Manual
Pressing
Destoning and continuous cold cycle

Tasting notes

Green colour with lime yellow hints. On the nose, perfectly combined, are aromas of basil, green citrus and bergamot. A slight hint of the sea accompanies the taste. The lack of oil from the stone renders it delicate, almost sweet, but definite. Extraction of the oil without stones provides us with the essence of the aromas and unmistakable characteristics of this variety. Perfect with light, steamed food, crudité, soups and salads above all.

Abbinamenti/Food matching

Cibi grigliati/Grilled foods
Cibi a vapore o bolliti/Steamed
Crudità
Zuppe/Soups
Formaggi freschi/Fresh cheeses
Insalate/Salads

Gusto/taste

Fruttato/Fruity
Amaro/Bitter
Piccante/Spicy
Dolce/Sweet

Sentori/hints

Erbaceo/Herbs
Mandorla/Almond
Carciofo/Artichoke
Pomodoro/Tomato