



VACCARO

## OLIO

---

Olio extravergine di oliva

**PROVENIENZA** contrada Comune – Trapani- Sicilia sud-occidentale

**VARIETÀ** Nocellara del Belice 100%

**RACCOLTA** Manuale e avviene la prima decade di novembre.

**SPREMITURA** Estrazione a freddo, per centrifugazione.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE** Dal colore verde brillante, con buona fluidità. Aroma speziato ed erbaceo, Ha sentori di erba fresca, carciofo e pomodoro verde, pieno e dal grande equilibrio.

**ABBINAMENTI** Ideale sul pesce crudo e cotto, carni rosse e verdure in genere.

**FORMATO** 500 ml

