



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

