

Olio extra vergine di oliva

NOCELLARA DELL'ETNA

Oltre 4 ettari di ulivi distesi su fasciose e scoscese colline, più di 1.300 alberi di età fra i 40 e i 70 anni, con una piccola quota di piante ultracentenarie, quasi tutti della tipica varietà locale, la Nocellara Etnea. La meticolosa cura dell'azienda e l'appassionata dedizione dei proprietari fa sì che le drupe, brucate a mano e riposte in piccole cassette, vengano avviate senza indugio e molite in tempi strettissimi in un frantoio di ultima generazione dei dintorni.

Cultivar: Nocellara dell'Etna

Territorio: Linguaglossa – Etna nord-est

Tipo raccolta: a mano

Tipo molitura: a freddo

Acidità: 0,3%

Certificazioni: biologico

Dati organolettici: olore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si presenta fresco, abbastanza intenso, con note di fiori bianchi e agrumi; al gusto si presenta piacevolmente acidulo, sapido e abbastanza persistente.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12°C

Abbinamenti: Il suo timbro equilibrato e la pregevole raffinata eleganza ne fanno il compagno ideali di piatti come l'insalata di crostacei e pomodori, la seppia arrosto, la tagliata di tonno e la tartara di vitello al pepe. Ottimo l'abbinamento con linguine ai ricci, spaghetti alle vongole veraci, spiedino di gamberi e calamari alla brace, filetti di ricciola alle erbe, involtini di spatola.



NERI

AGRICOLTURA DELL'ETNA