



**OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA**



ASSULI
— Baglio —

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



L'Olio Extravergine di Oliva "Assuli" è una straordinaria unione delle nostre raffinate cultivar Nocellara del Belice, Cerasuola e Biancolilla.

Un Olio che grazie alla estrema cura durante la raccolta e la frangitura, garantisce nel tempo una immutata pulizia nel colore e al palato. È ideale per arricchire dei primi piatti con molluschi, crudi di mare, marinate di spigola, pesci arrosto, carni bianche e formaggi caprini.

Tipi di cultivar: Nocellara del Belice, Cerasuola e Biancolilla

Zona di produzione: Mazara del Vallo (TP), Sicilia nordoccidentale (Italy)

Altitudine media: 100/150 metri s.l.m.

Natura del terreno: terreno di medio impasto ricco in scheletro e ciottoli, dalla buona dotazione minerale

Età media uliveti: Secolare

Trattamenti effettuati: Concimazione organica

Periodo di raccolta: Dal 10 al 30 Ottobre

Sistema di raccolta: Brucatura a mano

Metodo di estrazione: 3 fasi a basso impatto ossidativo e a freddo (22 °C)

Categoria di fruttato: Medio

Colore: verde chiaro brillante

Profumo e gusto: Un olio dal fruttato medio/intenso con eleganti note di pomodoro rosso, mandorla dolce e cardo, il piccante prevale piacevolmente sull'amaro.



ASSULI
— Baglio —



CAMPAGNA FINANZIATA AI
SENSI DEL REGOLAMENTO CE
n. 1308/2013

Via Archi 9
91100 Trapani (TP)
Sicilia · Italy
T. +39 0923 547267
F. +39 0923 548690
info@assuli.it
www.assuli.it