



**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. 1308/13  
CAMPAIGN FINANCED BY  
REGULATION EC n. 1308/13

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