

# OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "ACQUAVIVA"

**CLASSIFICAZIONE** Olio extravergine d'oliva di categoria superiore ottenuto dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici

**CULTIVAR** Biancolilla, Cerasuola, Nocellara

**TERRITORIO** L'olio extravergine d'oliva "ACQUAVIVA" rispecchia l'equilibrio del microclima in cui viene prodotto, uno specchio di luce tra mare e montagne di Sicilia, alle falde del Monte Inici ed a pochi chilometri dalla costa di Castellammare del Golfo.

**TECNICHE DI COLTIVAZIONE** La base della filosofia di produzione di quest'olio è la relazione sinergica tra animali, ambiente e uomo, la quale consente di valorizzare le diversità funzionali ed incentivare la fertilità biologica dell'ecosistema. La lavorazione e la concimazione del terreno avvengono esclusivamente con il libero pascolo di una vacca Cinisara, due asine e una cavalla.

**AREA DI PRODUZIONE** Contrada Pilato - Castellammare del Golfo (TP) - Sicilia - Italia

**ALTITUDINE** 250-270 m s.l.m.

**CAMPAGNA DI RACCOLTA** 2021

**METODO DI ESTRAZIONE** A freddo

**FILTRAZIONE** Decantazione naturale in cisterna

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** L'olio extravergine d'oliva "ACQUAVIVA" si caratterizza al naso per le sue note di pomodoro e carciofo, tipiche dell'oliva Biancolilla, ma stupisce il palato con un morbido eco di leggera mandorla.

**FORMATI / PREZZO (IVA INCLUSA)** 1 lt - 20€ / 0,5 lt - 14€