

# L'OLIO EXTRAVERGINE

*Dalla stessa terra la stessa agricoltura,  
fatta di attenzione e rispetto*

Gli uliveti si trovano in tre zone diverse dell'areale di Menfi:

gli alberi secolari di Torrenova,  
l'impianto adulto di Sottostrada,  
i filari più giovani della Costa.

Età diverse, nello stesso paesaggio,  
per un olio che nasce dall'incontro  
tra cultivar, luogo e stagione.

## PAESAGGIO

Tra la foce del Belice e la costa di Menfi, dove gli ulivi convivono da secoli con vigne, vento e macchia mediterranea, plasmato dalla natura e da un'agricoltura millenaria.

## CULTIVAR

Nocellara del Belice, varietà antica della nostra Valle, con sporadiche impollinatrici ai margini degli uliveti: Giarraffa, Cerasuola e Biancolilla.



## L'OLIO

Dalla stessa terra la stessa agricoltura, fatta di attenzione e rispetto

*La Nocellara è una cultivar antica, profondamente legata alla Valle del Belice, che nel tempo ha definito il paesaggio e il modo stesso di fare olio.*

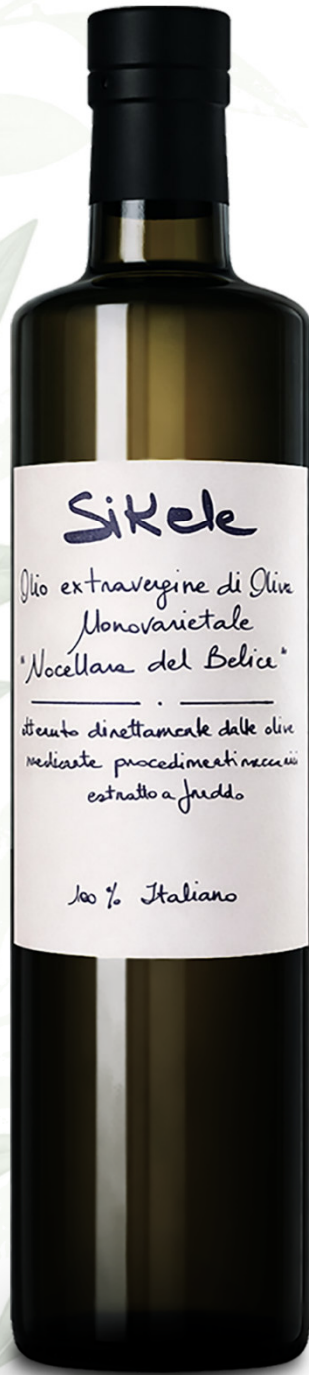
*Ne nasce un extravergine dal carattere deciso e riconoscibile, capace di raccontare questa terra senza mediazioni.*

“

### PERCHÉ SIKELE

È l'antico nome della Sicilia, una radice profonda che richiama l'origine di questa terra e il legame profondo tra storia, paesaggio e agricoltura.

”



# Sikele

## Olio Extravergine di Oliva Monovarietale "Nocellara del Belice"

### PROFILO SENSORIALE



#### COLORE

Verde intenso, leggermente velato



#### PROFUMI

Pomodoro verde, carciofo, agrumi e mandorla



#### BOCCA

Fruttato intenso, fragrante e fresco, con un amaro appena percettibile e una piacevole nota piccante. Fluidità medio-alta

### PRODUZIONE

- Raccolta: manuale, metà ottobre
- Molitura: estrazione continua a freddo
- Filtrazione: non filtrato, decantazione naturale

### DATI TECNICI

|                |  |                   |                                    |
|----------------|--|-------------------|------------------------------------|
| <b>Varietà</b> | Nocellara del Belice   | <b>Produzione</b> | 300 bottiglie                      |
| <b>Uliveti</b> | Torrenova, Sottostrada   | <b>Formati</b>    | Bottiglia 50 cl<br>Lattina 3 litri |
| <b>Suoli</b>   | Profondi, di medio impasto, in prevalenza argillosi con componenti sabbioso-calcaree |                   |                                    |

### STRUTTURA

#### FRUTTATO



#### AMARO



#### PICCANTE



### IMPIEGO

A crudo su zuppe di legumi, arrostiti e insalate; ideale su bruschette e pesce grigliato. Grazie all'elevato contenuto di polifenoli e antiossidanti, è adatto anche alla cottura per l'ottima resistenza alle alte temperature.

## SIKELE IN BREVE

★ DALLA STESSA TERRA, UN'ALTRA FORMA DI RACCONTO



CANTINE BARBERA  
vignaioli in menfi