

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€

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA "DEL GOLFO"

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 "DEL GOLFO" nasce dalle olive raccolte nei comuni della zona costiera del Golfo di Castellammare, tra Castellammare e Terrasini.

AREA DI PRODUZIONE Golfo di Castellammare (TP) - Sicilia - Italia

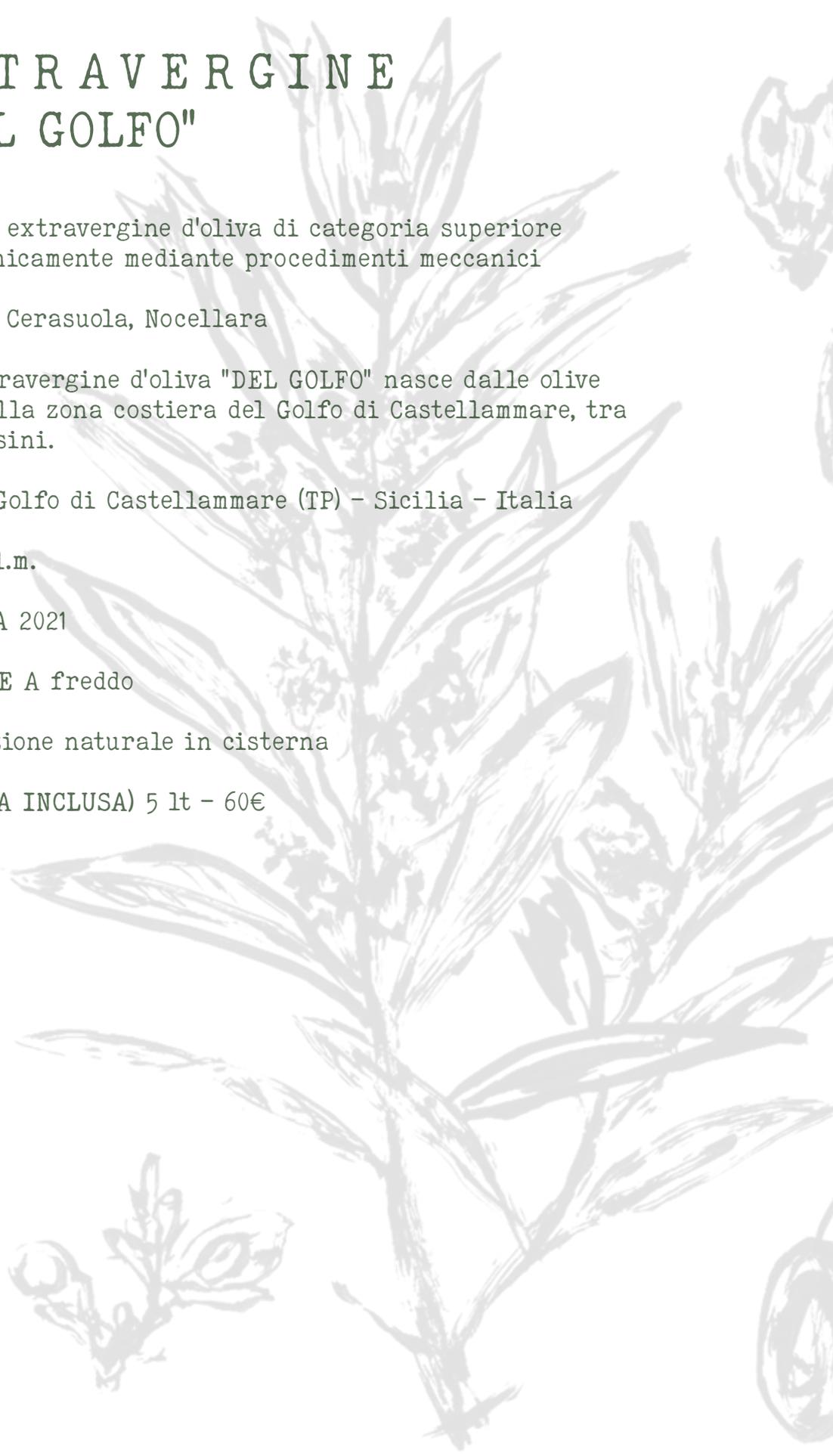
ALTITUDINE 0-300 m s.l.m.

CAMPAGNA DI RACCOLTA 2021

METODO DI ESTRAZIONE A freddo

FILTRAZIONE Decantazione naturale in cisterna

FORMATO / PREZZO (IVA INCLUSA) 5 lt - 60€



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA AL ROSMARINO "RUGIADA DI MARE"

CLASSIFICAZIONE Condimento a base di olio extravergine d'oliva aromatizzato al rosmarino selvatico

DESCRIZIONE "Ros marinus", ovvero "rugiada di mare", è l'etimologia di rosmarino, l'essenza che rappresenta al meglio la flora mediterranea. Quest'olio aromatizzato è ottenuto dall'infusione di rosmarino selvatico in olio extravergine d'oliva 100% italiano.

AREA DI RACCOLTA Castellammare del Golfo (TP) - Sicilia - Italia

ALTITUDINE 250-270 m s.l.m.

CAMPAGNA DI RACCOLTA 2021

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE L'olio aromatizzato "RUGIADA DI MARE" è caratterizzato dal profumo deciso del rosmarino e dal suo sapore balsamico che rendono questo condimento ideale per marinature o per condire a crudo secondi sia di carne che di pesce.

INDICAZIONI OFFICINALI Le proprietà idratanti e nutrienti dell'olio d'oliva e quelle lenitive del rosmarino lo rendono indicato per massaggi terapeutici.

FORMATO / PREZZO (IVA INCLUSA) 200 ml - 10€



AZIENDA AGRICOLA ACQUAVIVA
Contrada Pilato 86, 91014
Castellammare del Golfo (TP)
PARTITA IVA: 02700160811

aziendaagricolaacquaviva@gmail.com
www.aziendaagricolaacquaviva.it