



**Masseria La Chiusa**  
*Agriturismo*



*prodotto biologico*



*Olivo*

*5 L e*

*extra vergine  
di oliva*

## **OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO**

L'Olio Extravergine d'Oлива Biologico della Masseria La Chiusa è un blend di Nocellara del Belice, Cerasuola e Biancolilla, le tre varietà principali della provincia di Palermo. L'oliveto sorge nel territorio della Valle del fiume Jato, a circa 450 s.l.m., nella splendida cornice del Parco Archeologico del monte Jato. L'eccezionale vocazione ambientale e l'adeguata gestione agronomica associata alla tecnica di estrazione a freddo e alla non filtrazione, garantiscono la produzione di un olio dalle caratteristiche organolettiche uniche, dal sapore robusto e persistente, ma nello stesso tempo delicato, arricchito da sentori di erba fresca, carciofo, pomodoro e mandorla.

**Territorio d'origine:** Valle dello Jato

**Cultivar:** Nocellara del Belice, Cerasuola, Biancolilla

**Terreno:** argilloso con rilievi calcarei

**Altimetria:** 450 s.l.m.

**Estrazione:** a freddo, senza filtrazione