



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

L'Olio Extravergine d'Oliva 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 (50%), Cerasuola (30%), Biancolilla (20%)

Terreno: argilloso con rilievi calcarei

Altimetria: 450 s.l.m.

Raccolta: mediante scuotitore da tronco dotato di ombrello intercettatore

Estrazione: a freddo, senza filtrazione

