

L'OLIO EXTRAVERGINE

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

Gli uliveti abitano tre zone diverse del territorio di Menfi, ognuna con la sua voce:

i patriarchi 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 profondo tra cultivar, luogo e stagione.

PAESAGGIO

Tra la foce del Belice e la costa di Menfi, gli ulivi convivono da secoli con le vigne, il vento e la macchia mediterranea.

Un ecosistema unico, plasmato da una natura selvaggia e da un'agricoltura millenaria che ha saputo ascoltare il territorio senza stravolgerlo.

CULTIVAR

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



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 scolpito il paesaggio e la tradizionale cultura dell'olio.

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

“

PERCHÉ SIKELE

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

”



Sikele

Olio Extravergine di Oliva Monovarietale "Nocellara del Belice"

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Verde intenso, con la lieve velatura della decantazione naturale



PROFUMI

Pomodoro verde, carciofo e agrumi, con una delicata nota di mandorla fresca



BOCCA

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

PRODUZIONE

- Raccolta manuale a metà ottobre, per preservare la carica fenolica e i sentori più nitidi di erba falciata
- Molitura: estrazione continua a freddo
- Decantazione naturale in acciaio, non filtrato

DATI TECNICI

Varietà	Nocellara del Belice	Produzione	300 bottiglie
Uliveti	Torrenova, Sottostrada	Formati	Bottiglia 50 cl Lattina 3 litri
Suoli	Profondi, 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'eccezionale stabilità e all'alto contenuto di antiossidanti naturali, 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