

L'Amore per la Terra e la Passione per i suoi Frutti

La famiglia Petralia è dedita alla produzione di Olio d'Oлива Extra-Vergine Nocellara del Belice DOP da generazioni, nel rispetto rigoroso dei tradizionali metodi di coltura, raccolta e spremitura.

In casa Petralia la raccolta a mano, per mantenere intatta la drupe, è un rito irrinunciabile, almeno quanto lo è la spremitura a freddo che permette di ottenere un nettare con proprietà organolettiche elevate.

La cura del proprio benessere fisico e mentale, per la famiglia Petralia, inizia proprio dall'olio.



“(...) negli assolati uliveti/ dove soltanto
cielo azzurro con cicale e terra dura
esistono/ lì / il prodigio, la capsula perfetta
dell’uliva che riempie/ il fogliame con le sue
costellazioni: più tardi/ i recipienti, il
miracolo, l’olio. (...)”

Pablo Neruda

Ode al vino e altre odi elementari,
Passigli, 2002



+39 349 7734 340



Valle del Belice, Partanna (TP) Sicilia



info@petraliasicilia.it

petraliasicilia.it

Una Storia d' Eccellenza: una Famiglia, una Terra Antica e il suo Nettare



Petralia
SICILIA

Tradizioni, Cultura e Bellezza di una terra generosa

La Valle del Belice è un lembo del territorio siciliano, verdeggianti e fertile, che si estende tra Partanna, Castelvetro e Campobello di Mazara.

È la terra dell'antica Selinunte dove si coltivavano vitigni, oliveti e cereali attorno ai maestosi Templi, fin dal V secolo d.C.

Nel 1600 l'olivo diventa la coltura primaria della Valle del Belice e dal 1700 si è evoluta una delle più note cultivar italiane: la Nocellara del Belice, DOP della Sicilia.



Cod. Prod. XX00

Q.tà 50cl · €12,50

L'extra-vergine D.O.P della Nocellara del Belice

L'Olio Extravergine ottenuto dalla Nocellara ha un colore giallo oro o verde intenso, ha un'acidità molto bassa (massimo 0,50%) con densità di valore medio, ed è uno degli oli presenti sul mercato con il più alto contenuto di polifenoli (340 mg/kd).

Profuma di oliva appena frantumata con sentori di erbe aromatiche, ha un sapore fruttato, lievemente amaro e piccante, con retrogusto di mandorla, pomodoro verde e carciofo.

La Nocellara del Belice favorisce l'assorbimento delle vitamine A, D e K e contiene antiossidanti che rallentano l'invecchiamento cellulare.

Unico prodotto in Europa ad aver ottenuto due DOP per la stessa varietà: "Valle del Belice" per l'olio (GUCE I. 273 DEL 21.08.04) e "Nocellara del Belice" per l'oliva da mensa (GUCE L. 15 del 21.01.98).