

AZIENDA AGRICOLA GUARINO

Produttori di Olio e Vino dal 1909 – Partanna, Sicilia

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Prodotto: Olio Extra Vergine di Oliva Monovarietale di Nocellara del Belice

L'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Azienda Agricola Guarino è ottenuto esclusivamente da olive 100% Nocellara del Belice coltivate nel territorio di Partanna. Un prodotto d'eccellenza non filtrato, estratto a freddo ed impiegato in ambito scientifico internazionale (Cleveland Clinic) per ricerche relative alla dieta e alla salute cardiovascolare.

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE E DI RACCOLTA

Cultivar	100% Nocellara del Belice (Monovarietale)
Zona di Produzione	Partanna (Valle del Belice, Trapani, Sicilia, Italia)
Altitudine ed Esposizione	Circa 150-200 metri s.l.m., ottima esposizione solare mediterranea
Periodo di Raccolta	Inizio autunno (ottobre), al corretto grado di invaiatura
Metodo di Raccolta	Raccolta esclusivamente manuale ("brucatura a mano") per preservare l'integrità del frutto

PROCESSO DI TRASFORMAZIONE

Tempi di Molitura	Molitura rigorosamente entro le 24 ore dalla raccolta per prevenire l'ossidazione
Sistema di Estrazione	Ciclo continuo a freddo (temperatura inferiore a 27°C)
Filtrazione	Non filtrato (grezzo naturale), sottoposto a decantazione naturale periodica
Stoccaggio	Silos in acciaio inox sotto battente di azoto a temperatura controllata

PARAMETRI CHIMICO-FISICI ED ORGANOLETTICI

Acidità Libera	$\leq 0,2\%$ (all'origine)
Numero di Perossidi	$\leq 8 \text{ meq O}_2/\text{kg}$
Aspetto	Torbido naturale con riflessi densi dovuti alla mancata filtrazione
Colore	Verde brillante con caldi riflessi dorati
Profilo Olfattivo	Fruttato medio-intenso, con spiccate note di oliva verde, erba appena tagliata, carciofo e pomodoro verde
Profilo Gustativo	Equilibrato, con una piacevole e persistente nota di amaro e piccante, tipica della cultivar fresca

FORMATI DI CONFEZIONAMENTO DISPONIBILI

Bottiglia Dorica 750 mL	Vetro scuro anti-UV per la protezione dalla luce artificiale e solare
Bottiglia Dorica 500 mL	Vetro scuro anti-UV con tappo antirabbocco e salva-goccia
Bottiglia Dorica 250 mL	Formato ideale per la ristorazione e il campionamento internazionale

CONSIGLI DI CONSERVAZIONE E ABBINAMENTO

Conservazione: Mantenere il prodotto nel suo confezionamento originale in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore diretto e al riparo dalla luce (temperatura ottimale tra i 12°C e i 18°C).

Abbinamenti Gastronomici: Ideale a crudo su zuppe di legumi, carni rosse alla brace, pesci saporiti, insalate di arance siciliane e tipico pane nero di Castelvetro.

PREZZI AL PUBBLICO (STAGIONE 2026)

- **Bottiglia 750 ml:** € 15,50
- **Bottiglia 500 ml:** € 10,50
- **Bottiglia 250 ml:** € 6,50

* I prezzi indicati si riferiscono alla vendita diretta al pubblico sul sito web. Per il canale B2B, distributori e spedizioni internazionali (Export), è disponibile un listino riservato su richiesta in base ai volumi d'acquisto e pallet completi.

Azienda Agricola Guarino — Sede Legale e Stabilimento: Partanna (TP), Sicilia.
Contatti commerciali ed export: info@aziendaaguarino.com — Prodotto d'Italia