



TRE FOGLIE PER BIANCO LILLA



GAMBERO ROSSO PREMIA LOLIO MANDRAROSSA

Menfi, incastonata tra Castelvetrano e Sciacca, nella zona Dop ValdiMazara, è terra di grande vocazione agricola, ove le colline, oltre che essere ammantate da filari di vigna, sono ricoperte dalle verdi chiome degli uliveti.

Il territorio collinare è infatti ideale per la coltivazione della Nocellara del Belice, della Biancolilla e della Cerasuola, tipologie di olive differenti l'una dall'altra per profumi, colori, intensità di sapori, che variano a secondo della latitudine e della prossimità del mare. Il clima mediterraneo, le tecniche di produzione, il lavoro di centinaia di famiglie, consentono all'olio prodotto in questo territorio di raggiungere il più alto profilo qualitativo.

Così come i vini Mandrarossa sono distintivi del territorio di Menfi, nello stesso modo lo sono gli oli della gamma Mandrarossa LOLIO, ottenuti dalle tre cultivar autoctone nocellara, biancolilla e cerasuola, in blend o in purezza, cinque diverse tipologie di olio extravergine, capaci di rendere ogni piatto unico. La piacevolezza, delicatezza e qualità de LOLIO Mandrarossa Biancolilla è stata premiata dal Gambero Rosso, che ha riconosciuto le Tre Foglie nella guida agli Oli d'Italia 2014, La guida, realizzata in collaborazione con Unaprol, è giunta alla IV edizione, seleziona 411 produttori in tutta Italia, oltre 600 oli extravergine valutati dopo due fasi di assaggi.

Lolio Mandrarossa Biancolilla è fruttato leggero, lievemente piccante, talvolta con sentori di pomodoro, carciofo, mandorla ed erba fresca. Si abbina a pesci in genere, carni bianche, insalate di verdura e di mare.

Per maggiori informazioni visitate il sito www.mandarossa.it o la pagina Facebook Mandrarossa Wines.

Scarica la scheda tecnica



MANDRAROSSA

