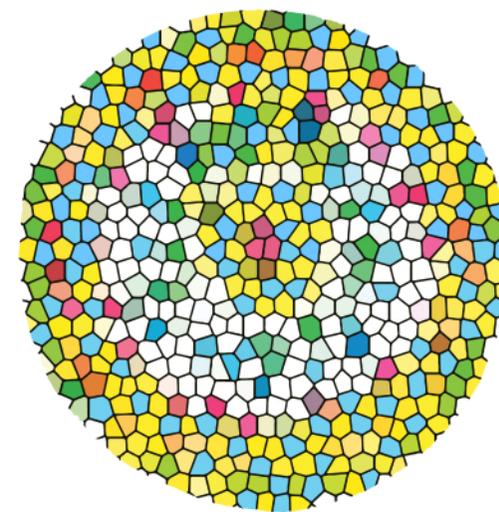




Aleci Azienda Agricola
C.da Bagnitelli, 849/B - 91018 Salemi (TP) Italia
Tel: +39 339 185 4735
info@alecibio.it | www.alecibio.it



Aleci[®]
AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA



La Storia

Circondato da feudi e vecchie trazzere, nel cuore dell'entroterra salemitano, si trova lo storico **Baglio Rampingallo**. Una vecchia targa esposta al suo interno ci ricorda che **Garibaldi e i Mille**, provenienti da Marsala, esausti, assetati e affamati, vi sostarono prima di raggiungere **Salemi** nel lontano 1860.

Da qui si può godere di uno scenario unico: la bellezza della Sicilia agreste rimasta immutata nei secoli.

Aleci®

AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA

Dalle cultivar **Cerasuola** e **Nocellara del Belice**, produciamo un olio extra vergine d'oliva **biologico 100% italiano** che al naso ricorda profumi erbacei e al gusto la sapidità del pomodoro maturo e del carciofo. Le olive vengono raccolte tra ottobre e novembre, non appena viene raggiunto il giusto grado di maturazione; è allora che il frutto offre le migliori qualità organolettiche.

La spremitura delle olive avviene **esclusivamente a freddo entro un massimo di 12 ore** dalla raccolta per consentire di preservare il gusto, gli odori ed i sapori tipici del frutto mantenendo inalterati tutti i valori nutrizionali.

L'azienda

In questo pezzetto di territorio siciliano, testimone diretto di un pezzo importante della storia d'Italia, l'Azienda Aleci possiede i suoi uliveti delle cultivar **Cerasuola** e **Nocellara del Belice**, da cui ricava un olio extra vergine d'oliva da agricoltura **biologica al 100%**, ricco di profumi e aromi unici, anche questi immutati nel tempo.



Biologico

Come previsto dalla normativa europea relativa al biologico, sulle nostre piante non viene applicato alcun trattamento chimico e i concimi utilizzati sono esclusivamente di origine organica, evitando così di impoverire il suolo e di inquinare le falde acquifere.

Le olive vengono raccolte tra ottobre e novembre, non appena viene raggiunto il giusto grado di maturazione; è allora che il frutto offre le migliori qualità organolettiche. La spremitura delle olive avviene **esclusivamente a freddo entro un massimo di 12 ore dalla raccolta** per consentire di preservarne gusto, profumi e sapori tipici del frutto, mantenendo inalterati tutti i valori nutrizionali.



Tipo di Olio:	Olio Extra Vergine di Oliva filtrato
Varietà:	Cerasuola e Nocellara da agricoltura biologica 100%
Zona di produzione:	Agro di Salemi
Periodo di raccolta:	Ottobre/Novembre
Tecnica di raccolta:	Brucatura a mano
Molitura:	Frangitura a martelli meccanici
Resa:	12% circa
Aspetto:	Velato
Colore:	Verde intenso con riflessi dorati
Aroma:	Spiccati toni erbacei, sentori di pomodoro e carciofo
Gusto:	Molto fruttato con leggero retrogusto piccante
Abbinamenti:	Su insalate, verdure, minestre, pesci e carni
Formati:	Bottiglia da 0,50 L e da 0,25 L

