



ULÍO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ITALIANO

BIOLOGICO



 **BAGLIO
DI AR**

www.bagliodiar.com

Via Lipari, 13
91025 Marsala (TP)
Sicilia - Italia
info@bagliodiar.com

Tipologia Olio extravergine di oliva Biologico non filtrato

Varietà Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola

Zona di produzione Marsala

Altitudine 100m slm

Periodo di raccolta Ottobre-Novembre

Tecnica di raccolta Manuale

Spremitura Estrazione a freddo

Resa delle olive 15% circa

Volume produttivo 1500-1600L

Note Organolettiche

Vista Aspetto velato, di colore giallo brillante.

Olfatto Aroma netto di ortaggi dolci come la zuccina e il peperone rosso, accompagnato da sentori erbacei di rucola e foglia di pomodoro.

Gusto Dal sapore fruttato medio, con spiccate note di carciofo e mandorla. Gusto equilibrato tra una piacevole percezione di amaro e un piccante aggraziato che si intensifica in gola. Lascia un retrogusto fresco e persistente, con una sensazione finale di bocca pulita e asciutta.

Abbinamenti Ulio dona carattere a piatti delicati e al tempo stesso esalta le note di preparazioni più strutturate. La sua elegante piccantezza valorizza le erbe aromatiche, rendendolo ideale per piatti come la pappà al pomodoro o la parmigiana di melanzane. È un condimento perfetto per minestre di legumi, carni bollite o alla griglia, e insalate di mare. Da non perdere con piatti a base di funghi.



ULÍO

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
ITALIAN
ORGANIC



 **BAGLIO
DIAR**

www.bagliodiar.com

Via Lipari, 13
91025 Marsala (TP)
Sicilia - Italia
info@bagliodiar.com

Type Unfiltered Organic Extra Virgin Olive Oil

Varieties Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola

Production Area Marsala

Altitude 100m above sea level

Harvest Period October-November 2024

Harvest Method Manual

Pressing Cold extraction

Olive Yield Approximately 15%

Production Volume 1,500-1,600L

Tasting notes

Appearance Hazy, with a bright yellow color.

Aroma Distinct notes of sweet vegetables such as zucchini and red pepper, complemented by herbaceous hints of arugula and tomato leaf.

Taste Medium fruity flavor, with pronounced notes of artichoke and almond. Balanced taste with a pleasant bitterness and a refined spiciness that intensifies in the throat. The aftertaste is fresh and persistent, with a clean and dry mouthfeel.

Pairings Ulio enhances delicate dishes and also elevates the flavors of more robust preparations. Its elegant spiciness highlights dishes with aromatic herbs, making it ideal for recipes such as pappal pomodoro or eggplant parmesan. It is a perfect condiment for legume soups, boiled or grilled meats, and seafood salads. A must-try with mushroom-based dishes.