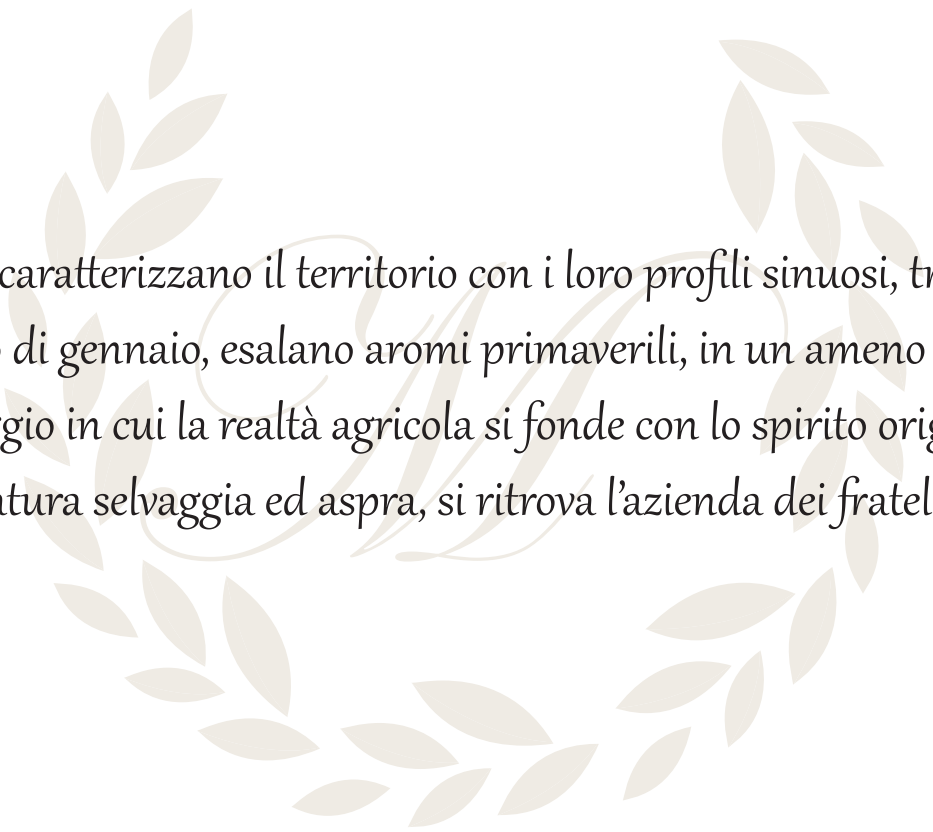


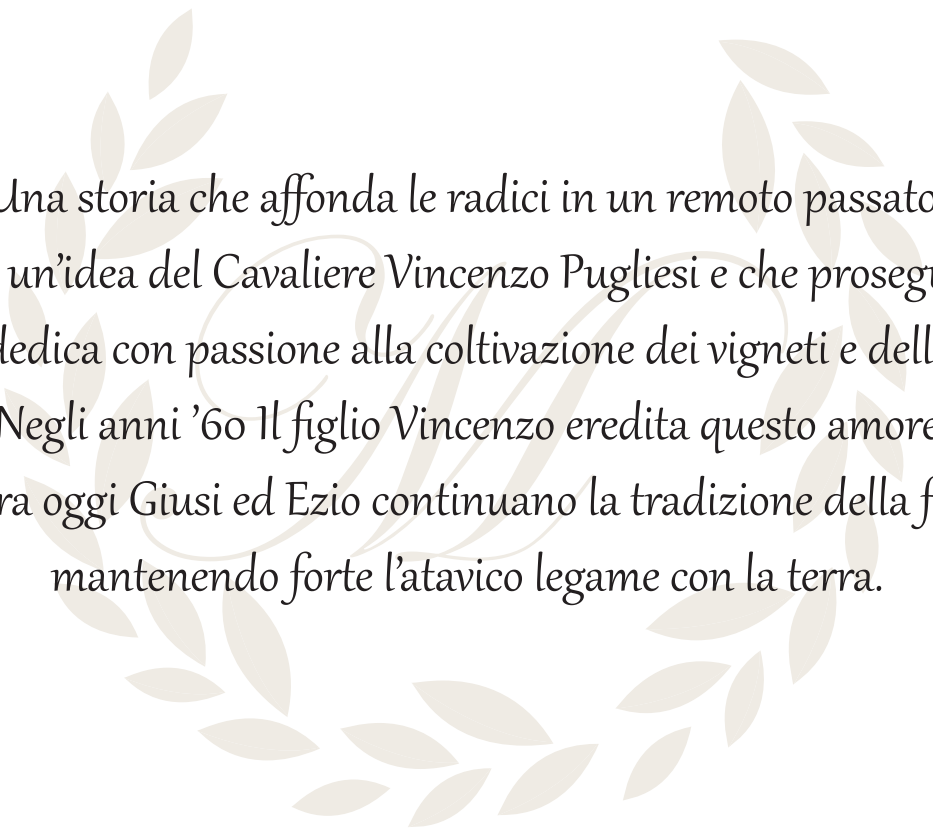
Catalogo

*Azienda Agricola
Maltese*



Tra le colline che caratterizzano il territorio con i loro profili sinuosi, tra i mandorli che, pur nel freddo di gennaio, esalano aromi primaverili, in un ameno ed incantevole paesaggio in cui la realtà agricola si fonde con lo spirito originario di una natura selvaggia ed aspra, si ritrova l'azienda dei fratelli Maltese.

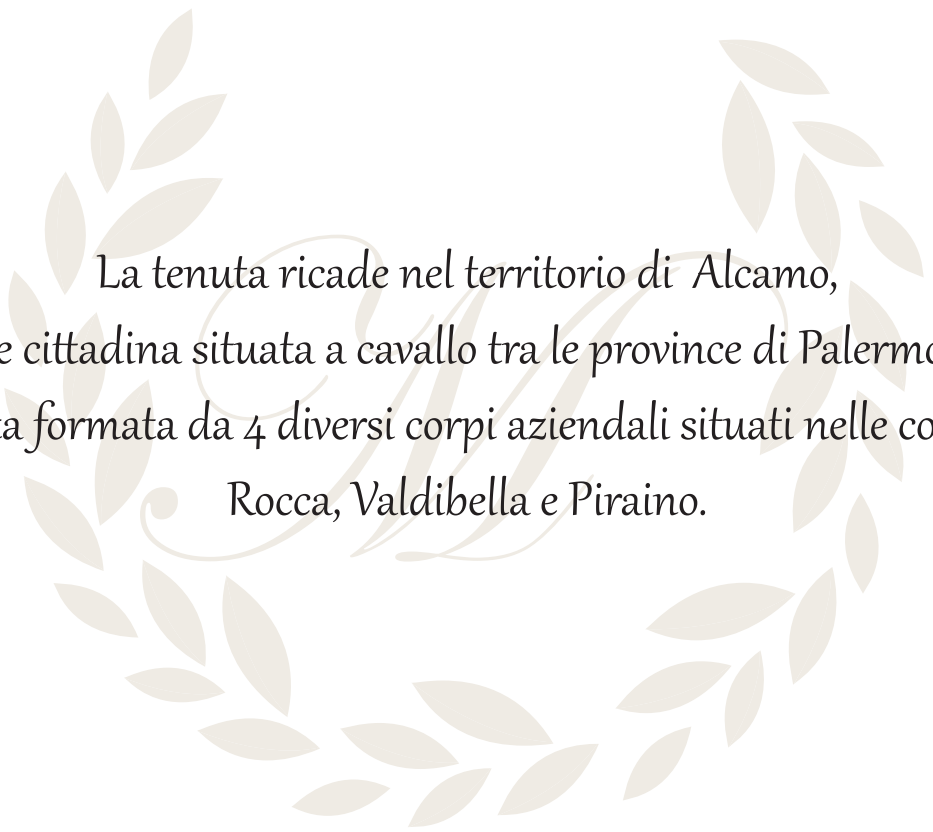




Una storia che affonda le radici in un remoto passato,
nascendo nel 1888 da un'idea del Cavaliere Vincenzo Pugliesi e che prosegue con il figlio Ignazio
che si dedica con passione alla coltivazione dei vigneti e dell'oliveto.

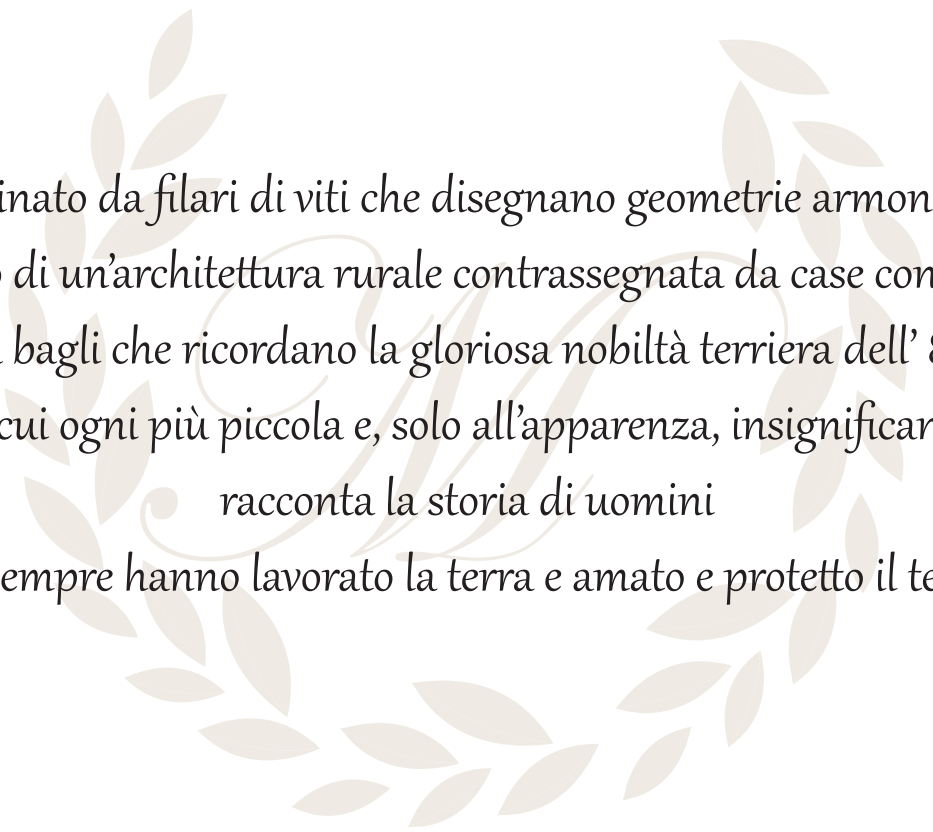
Negli anni '60 Il figlio Vincenzo eredita questo amore
ed ancora oggi Giusi ed Ezio continuano la tradizione della famiglia,
mantenendo forte l'atavico legame con la terra.





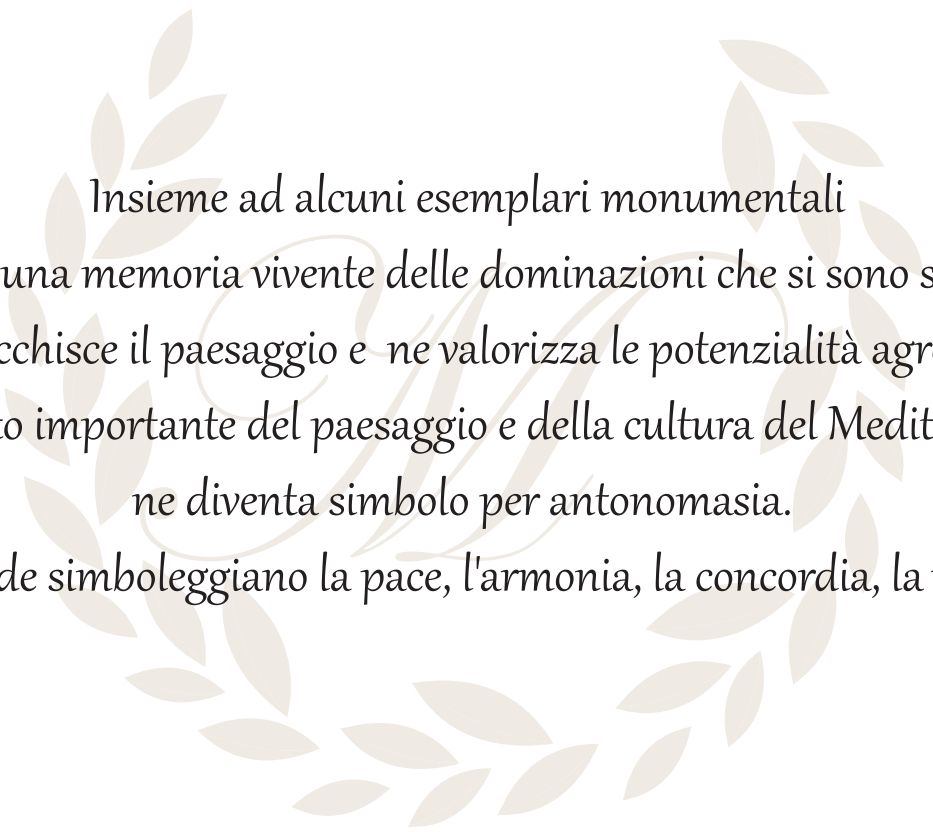
La tenuta ricade nel territorio di Alcamo,
una ridente cittadina situata a cavallo tra le province di Palermo e Trapani,
e risulta formata da 4 diversi corpi aziendali situati nelle contrade
Rocca, Valdibella e Piraino.





Il paesaggio è dominato da filari di viti che disegnano geometrie armoniose e regolari sullo
sfondo di un'architettura rurale contrassegnata da case contadine
e da bagli che ricordano la gloriosa nobiltà terriera dell' 800.
Una zona in cui ogni più piccola e, solo all'apparenza, insignificante sfumatura
racconta la storia di uomini
che da sempre hanno lavorato la terra e amato e protetto il territorio.





Insieme ad alcuni esemplari monumentali
che rappresentano una memoria vivente delle dominazioni che si sono succedute nei secoli,
l'olivo arricchisce il paesaggio e ne valorizza le potenzialità agronomiche.
Elemento importante del paesaggio e della cultura del Mediterraneo,
ne diventa simbolo per antonomasia.
Le fronde simboleggiano la pace, l'armonia, la concordia, la vittoria.



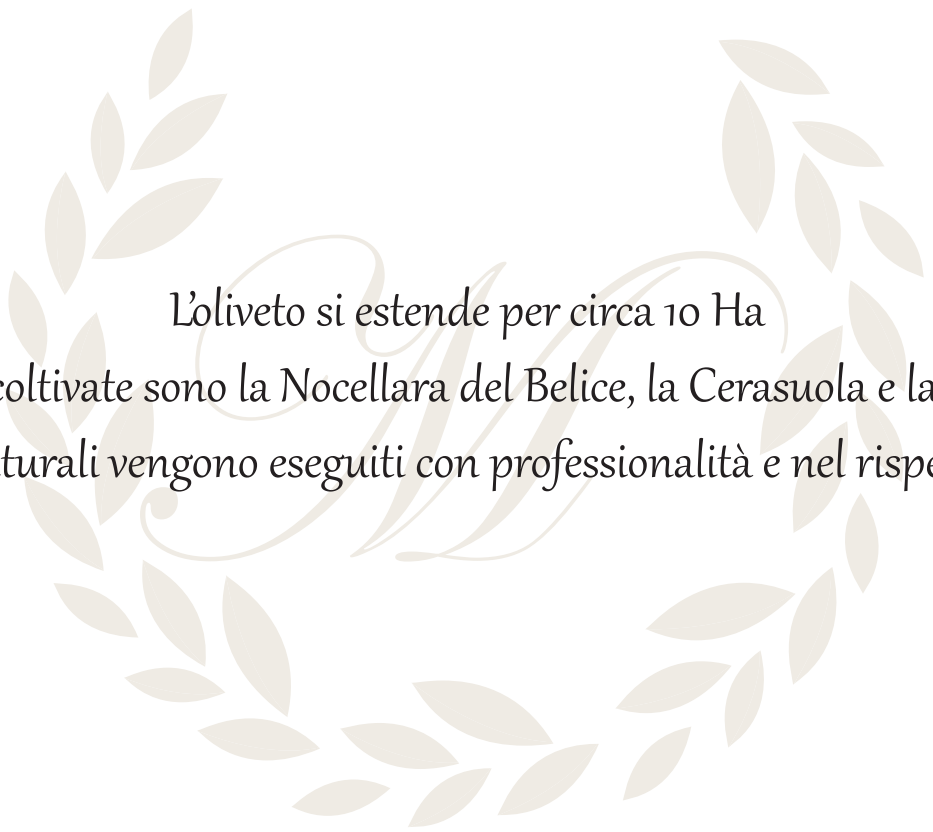
“C’ è un olivo saraceno, grande, in mezzo alla scena con cui ho risolto tutto” (Pirandello)

”L’ulivo saraceno a simbolo di un luogo, a simbolo della memoria” (Leonardo Sciascia)

“...il marranzano tristemente vibra nella gola al carraio che risale il colle nitido di luna,
lento tra il murmure d’ulivi saraceni” (Salvatore Quasimodo)

“Morte o immortalità io le conoscevo; e Sicilia o mondo era la stessa cosa” (E. Vittorini)





L'oliveto si estende per circa 10 Ha
e le varietà coltivate sono la Nocellara del Belice, la Cerasuola e la Biancolilla.
Gli interventi colturali vengono eseguiti con professionalità e nel rispetto della natura.



La raccolta viene eseguita totalmente a mano
nel rispetto delle epoche di maturazione mantenendo così alto il fruttato dell'olio estratto.
Appena raccolte le olive vengono molite nello stesso giorno in un impianto a ciclo continuo
con estrazione a freddo.

Le cure colturali, l'epoca di raccolta, la raccolta manuale,
la tempestività della molitura, lo stoccaggio
e la conservazione in silos di acciaio inox in un luogo a temperatura controllata,
la naturale decantazione fanno del nostro olio un prodotto di alta qualità.

L'olio viene confezionato nei vari formati,
senza essere filtrato, così da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche.



L'azienda produce due tipologie di prodotto, blend e monocultivar, e nello specifico

Nocellara del Belice, Cerasuola e Biancolilla

L'olio presenta un colore verde intenso con riflessi giallo oro.

Presenta un'elevata conservabilità nel tempo.

L'aroma è di fruttato intenso ed il sapore è piccante con buona evidenza d'amaro, con sentore di pomodoro e con retrogusto di carciofo e mandorla.

Cerasuola

L'olio presenta un colore verde con riflessi giallo oro.

Caratterizzato da un livello medio-intenso di fruttato, da un livello medio di amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca.





Azienda Maltese Ignazio

C.da Timpi Rossi 132/B - 91011 Alcamo (TP)

Tel. +39 329 9883520

info@oliopiraino.it

www.oliopiraino.it