

C'è un luogo in Sicilia dove il vento salmastro entra negli uliveti ogni mattina e deposita qualcosa che non si trova altrove. Noi raccogliamo quel qualcosa, a mano, con rispetto.





PAESAGGIO

Gli uliveti della Valle del Belice.
CAMPOBELLO DI MAZARA · SICILIA OCCIDENTALE

INDICE

01	La terra, la luce, il gesto	p.00
02	Chi siamo, da dove veniamo	p.00
03	Il territorio	p.00
04	La collezione	p.00
05	Restaurant & B2B	p.00
06	Contatti	p.00





01

**LA TERRA,
LA LUCE,
IL GESTO.**



PAESAGGIO

La luce del mezzogiorno siciliano

MEDITERRANEO · TERRENI TUFACEI · VENTO MARINO

INTRODUZIONE

Nella Valle del Belice, tra Campobello di Mazara e il Mediterraneo, la terra non ha segreti. Ha memoria. Ogni ulivo porta con sé decenni di siccità e piogge, di mani che raccolgono a mano, di radici che affondano nel tufo come se non avessero altra scelta. Qui abbiamo scelto di restare piccoli, volutamente piccoli, perché è solo nella dimensione micro-artigianale che ogni bottiglia conserva il peso di una decisione. La cultivar che coltiviamo è la Nocellara del Belice: l'unica al mondo con doppia DOP, da mensa e da olio. Un'oliva che non cresce da nessun'altra parte con la stessa voce. La raccolta è manuale. L'agricoltura è biologica. L'acqua viene dal nostro pozzo privato, una risorsa che custodisce non solo l'irrigazione, ma la continuità di un metodo che non ha fretta. Nel profumo di Gioia Olive c'è il vento salmastro che sale dal mare, l'erba tagliata al mattino, la pietra scaldata dal sole di ottobre. C'è la Valle che non si descrive: si assaggia.





37°38'N · 12°44'E

CAMPOBELLO DI MAZARA · SICILIA OCCIDENTALE

01 AUTENTICITÀ

Ogni oliva viene raccolta a mano, selezionata sul campo, lavorata nel rispetto del frutto. Non esistono scorciatoie in questo processo, solo gesti precisi, ripetuti con la stessa cura ad ogni raccolto.

02 ECCELLENZA

Nocellara del Belice, doppia DOP, biologico certificato. Ogni dettaglio è scelto, non ereditato per abitudine, ma confermato per convinzione stagione dopo stagione.

03 TRADIZIONE

Non come museo, ma come metodo. Facciamo oggi come si faceva ieri perché produce risultati migliori. Il tempo, la pazienza, la stagione giusta: questi sono il nostro vero processo produttivo.

04 TERRITORIO

La Valle del Belice non è uno sfondo, è un ingrediente. I terreni tufacei, la luce mediterranea, i venti marini della Sicilia occidentale: ogni fattore ambientale si legge direttamente nell'olio.

A close-up photograph of an olive branch with dark green, elongated leaves and small, dark olives. The background is softly blurred, showing more foliage. The overall tone is dark and natural.

02

CHI SIAMO,
DA DOVE
VENIAMO

C'è una luce qui che non esiste altrove. Arriva dal Mediterraneo, rimbalza sul tufo bianco della Sicilia occidentale e si ferma tra le foglie degli ulivi come se sapesse dove andare. La Valle del Belice non è un paesaggio da cartolina. È un sistema vivo, terra, vento, acqua, pietra che lavora da millenni per produrre una cosa sola: materia di qualità assoluta.

I terreni tufacei trattengono il calore del giorno e lo rilasciano di notte, lentamente, come un respiro. Il vento salmastro che sale dal Canale di Sicilia porta con sé iodio, salsedine, tracce di mare che si depositano sulle chiome degli ulivi e diventano profumo nell'olio. La luce di ottobre, radente e dorata, segna l'inizio del raccolto con una precisione che nessun calendario riesce a migliorare.

È in questo contesto che la Nocellara del Belice ha costruito la sua identità. Non cresce così da nessun'altra parte. La stessa cultivar, su un altro suolo, sotto un altro cielo, è un'altra cosa. Qui è un'eccellenza a doppia DOP, l'unica al mondo, perché questo territorio, con la sua combinazione irripetibile di elementi, dà al frutto una complessità che si legge direttamente nel sapore.

La Valle del Belice va assaggiata.



NOCELLARA DEL BELICE

La Nocellara del Belice è l'unica cultivar al mondo a vantare due riconoscimenti DOP distinti: uno per l'oliva da mensa e uno per l'olio extravergine. Fruttato verde, elegante e persistente. La polpa carnosa e la qualità straordinaria ne fanno un patrimonio che custodiamo e valorizziamo ogni giorno.



. Tra gli ulivi e il sale del Mediterraneo, ogni goccia racconta un posto preciso.



TERRITORIO

Nocellara del Belice

MONOCULTIVAR · BIOLOGICO · DOP

PROFILO ESSENZIALE

01 IDENTITÀ BOTANICA

Cultivar autoctona della Sicilia occidentale, originaria della Valle del Belice. Coltivata nell'area di Campobello di Mazara, Castelvetro, Partanna.

02 UNICITÀ CERTIFICATA

Unica cultivar al mondo con doppia DOP: una per l'oliva da mensa, una per l'olio extravergine di oliva.

03 PROFILO ORGANOLETTICO

Fruttato medio-intenso con note di pomodoro verde, erba fresca, carciofo. Retrogusto amaricante e piccante persistente, indicatore di alta concentrazione polifenolica.

04 PROPRIETÀ NUTRACEUTICHE

Alto contenuto di polifenoli e antiossidanti naturali. Acidi grassi monoinsaturi (acido oleico) ad azione cardioprotettiva. Vitamina E. Proprietà antinfiammatorie documentate. Benefici su colesterolo, glicemia, stress ossidativo.

05 RACCOLTA E LAVORAZIONE

Esclusivamente manuale. Spremitura a freddo entro poche ore dalla raccolta. Olio filtrato e conservazione in acciaio inox a temperatura controllata, al riparo da luce e ossigeno.

06 LAVORAZIONE DELLE NOSTRE OLIVE DA TAVOLA

Due metodi. Un unico standard di eccellenza.

La Nocellara del Belice è un'oliva "Gioia" lavorata secondo due metodi distinti, entrambi profondamente radicati nella tradizione olivicola del nostro territorio. Nel processo tradizionale, le olive accuratamente selezionate vengono dapprima immerse in acqua per ridurne gradualmente l'amaro naturale; successivamente, maturano per diversi mesi in salamoia, sviluppando lentamente una consistenza equilibrata e una ricchezza aromatica. Il tempo diviene così un elemento essenziale della loro qualità.

Con il metodo Castelvetro, invece, le olive verdi vengono trattate per alcune ore in una soluzione alcalina controllata, tipicamente con una concentrazione del 2-3% a seconda della pezzatura e del grado di maturazione. Successivamente si aggiunge sale fino a raggiungere una concentrazione di circa il 6-7%. Questo processo esalta la caratteristica consistenza polposa della Nocellara, il suo vivace colore verde e il sapore eccezionalmente delicato. Due metodi di lavorazione, due espressioni della stessa straordinaria varietà di oliva. Un'unica filosofia: preservare l'identità della Nocellara del Belice attraverso esperienza, precisione e il massimo rispetto per la materia prima.



A close-up, slightly blurred photograph of an olive branch with green leaves and small, dark olives. The image is used as a background for the text.

03

**I NOSTRI
PRODOTTI**



250ml/500ml



PRODOTTO 01

Nocellara del Belice DOP

MONOCULTIVAR · BIOLOGICO · ESTRATTO A FREDDO

Colore

Verde dorato con riflessi ambrati

Profumo

Fruttato verde intenso, note di erba fresca, mandorla

Gusto

Amaro e piccante equilibrati, persistenza lunga



Acidità libera < 0.18% · Polifenoli totali > 450 mg/kg · Spremitura a freddo · Produzione limitata



250ml/500ml



PRODOTTO 02

Nocellara del Belice - Limited Edition

MONOCULTIVAR · BIOLOGICO · NON FILTRATO · ESTRATTO A FREDDO

Raccogliamo a fine settembre, quando l'oliva è ancora verde e la resa è bassa ma la concentrazione di polifenoli è al massimo. Selezioniamo esclusivamente i frutti degli alberi centenari, le cui radici affondano nella terra da oltre cent'anni, restituendo all'olio una mineralità che non si può replicare. Non filtriamo: l'olio decanta naturalmente, resta velato, denso, vivo. Va consumato entro la stagione. Ogni anno ne produciamo pochissimo, e non sarà mai uguale all'anno prima.

Colore	Verde smeraldo intenso, velatura naturale, corpo denso
Profumo	Fruttato erbaceo spiccato, pomodoro verde, erba fresca
Gusto	Piccante vivace, amaro deciso, finale pizzicante e persistente



Acidità libera < 0.2% · Polifenoli totali > 600 mg/kg · Non filtrato · Produzione limitatissima



250ml



PRODOTTO 03

Nocellara del Belice - Aglio

MONOCULTIVAR · ESTRATTO A FREDDO

Colore	Oro verde intenso, velatura naturale, corpo denso
Profumo	Fruttato erbaceo con note decise di aglio fresco e pomodoro
Gusto	Aaglio avvolgente e persistente, fruttato, finale piccante lungo



Acidità libera < 0.15% · Polifenoli totali > 380 mg/kg · Aromatizzato a freddo · Produzione limitata



250ml



PRODOTTO 04

Nocellara del Belice - Peperoncino

MONOCULTIVAR · ESTRATTO A FREDDO

Colore	Oro verde intenso, velatura naturale, corpo denso
Profumo	Fruttato erbaceo con note decise di aglio fresco e pomodoro
Gusto	Aglio avvolgente e persistente, fruttato, finale piccante lungo





250ml



PRODOTTO 05

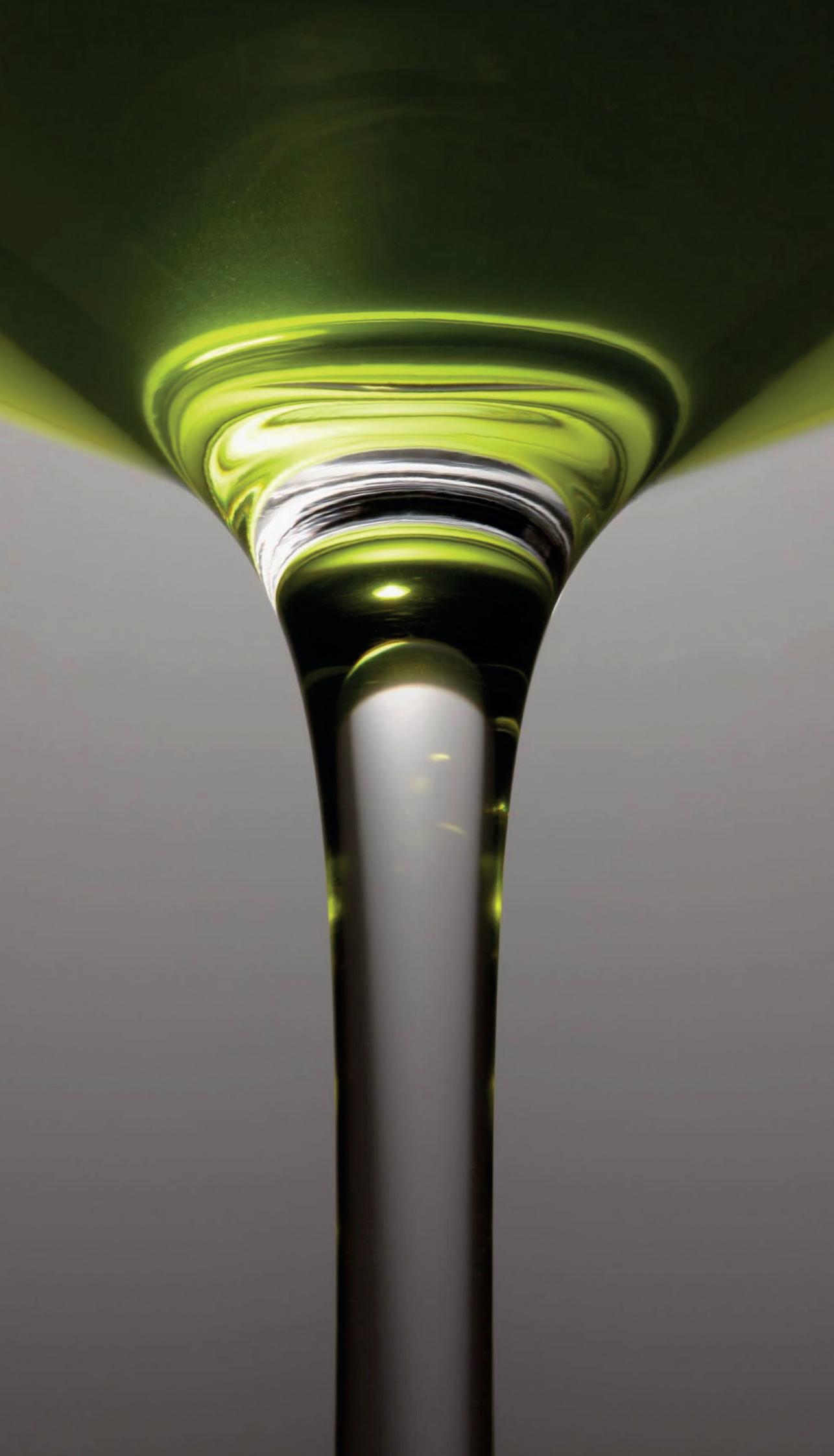
Nocellara del Belice - Rosmarino

MONOCULTIVAR · ESTRATTO A FREDDO

Colore	Oro verde intenso, velatura naturale, corpo denso
Profumo	Fruttato erbaceo con note decise di aglio fresco e pomodoro
Gusto	Aglio avvolgente e persistente, fruttato, finale piccante lungo



Acidità libera < 0.15% · Polifenoli totali > 380 mg/kg · Aromatizzato a freddo · Produzione limitata



250ml



PRODOTTO 06

Nocellara del Belice - Limone

MONOCULTIVAR · ESTRATTO A FREDDO

Colore	Oro verde intenso, velatura naturale, corpo denso
Profumo	Fruttato erbaceo con note decise di aglio fresco e pomodoro
Gusto	Aglio avvolgente e persistente, fruttato, finale piccante lungo



Acidità libera < 0.15% · Polifenoli totali > 380 mg/kg · Aromatizzato a freddo · Produzione limitata



180 gr



PRODOTTO 07

Patè di Olive Verdi

SENZA CONSERVANTI · RACCOLTO A MANO

La Nocellara del Belice è un'oliva con una polpa spessa, carnosa, quasi generosa. Raccolta a mano quando è ancora verde e densa di profumo, viene lavorata artigianalmente con olio extravergine, menta fresca, origano e aglio, gli stessi aromi che crescono a pochi passi dagli uliveti. Nessun colorante, nessun conservante: solo il frutto e ciò che il territorio offre naturalmente. Una crema che sa di Sicilia nel senso più diretto del termine.

Colore	Verde intenso, consistenza densa e vellutata
Profumo	Fruttato verde, note erbacee, oliva fresca
Gusto	Sapido e avvolgente, lievemente amaro, aromatico persistente



Ingredienti naturali · Lavorazione artigianale · Senza conservanti aggiunti



180 gr



PRODOTTO 08

Patè di Olive Nere

SENZA CONSERVANTI · RACCOLTO A MANO

Le olive nere siciliane hanno bisogno di tempo. Maturano lentamente in salamoia, sviluppando un profilo aromatico che le olive giovani non hanno ancora, rotondo, profondo, con una sapidità che non urla ma rimane. Tritate poi con olio extravergine, origano, menta e aglio, diventano una crema densa e avvolgente, capace di trasformare anche il piatto più semplice in qualcosa di riconoscibile. Rustica nella sostanza, precisa nel carattere.

Colore	Bruno scuro, consistenza densa e omogenea
Profumo	Olive mature, note di origano e aglio, sfondo mediterraneo
Gusto	Ricco e avvolgente, sapido, finale morbido e persistente



Maturazione lenta · Ingredienti naturali · Senza conservanti aggiunti



180 gr

PRODOTTO 09

Pomodori Secchi

ESSICCAZIONE NATURALE · RICETTA TRADIZIONALE · SENZA CONSERVANTI

C'è una pratica contadina siciliana che non ha mai avuto bisogno di essere migliorata: tagliare i pomodori rossi maturi, distenderli al sole e lasciar fare alla luce. L'acqua evapora, il sapore si concentra, il frutto diventa qualcos'altro, più intenso, più complesso, quasi minerale. Da questa tradizione nasce una crema aromatica e decisa, lavorata con olio extravergine, aglio, origano e peperoncino. Una preparazione povera nell'origine, ricca nel risultato.

Colore	Rosso mattone intenso, consistenza densa con texture granulosa
Profumo	Pomodoro concentrato al sole, note di aglio e origano secco
Gusto	Aromatico, calore del peperoncino in sottofondo, finale speziato



180gr/5kg



PRODOTTO 10

Olive Verdi intere dolci Nocellara

MONOCULTIVAR · BIOLOGICO

La Nocellara del Belice è tra le pochissime olive al mondo apprezzata tanto da cruda quanto trasformata. Raccolta a mano a fine settembre, quando la polpa è ancora verde, soda e carnosa, viene lavorata entro 12 ore: una deamarizzazione delicata in acqua e idrossido di sodio naturale che rimuove l'amaro senza intaccare la struttura del frutto. Segue una salamoia leggera di acqua e sale marino. Il risultato è un'oliva intera, grande, dalla polpa spessa e croccante, dolce, fragrante, con un fondo fruttato che si riconosce al primo assaggio.

Colore	Verde brillante uniforme, buccia integra e lucida
Profumo	Fruttato fresco, note di mandorla, erba verde e sentori marini
Gusto	Dolce e delicato, polpa carnosa, retrogusto fruttato pulito



Raccolta manuale · Solo acqua e sale marino · Senza conservanti · DOP Nocellara del Belice



180gr/4,5kg



PRODOTTO 11

Olive Verdi denocciolate dolci Nocellara

MONOCULTIVAR · BIOLOGICO

La stessa oliva, libera dal nocciolo. Le Nocellara del Belice denocciolate conservano intatta la polpa spessa e carnosa che distingue questa cultivar, semplicemente in formato più versatile, pronto per l'uso diretto in cucina o a tavola. La denocciolatura avviene a freddo, con cura, per non alterare la struttura del frutto. In salamoia leggera di acqua e sale marino, mantengono profumo e consistenza intatti. Ideali per antipasti, insalate mediterranee, condimento di primi piatti e preparazioni gourmet.

Colore	Verde brillante, polpa compatta e uniforme
Profumo	Fruttato fresco, note erbacee, leggero fondo di mandorla
Gusto	Dolce e sapido in equilibrio, polpa morbida, finale pulito



Essiccazione naturale · Olio extravergine biologico · Ricetta tradizionale · Senza conservanti aggiunti



180gr/4,5kg



PRODOTTO 11

Olive Verdi denocciolate in salamoia

MONOCULTIVAR · BIOLOGICO

La stessa oliva, libera dal nocciolo. Le Nocellara del Belice denocciolate conservano intatta la polpa spessa e carnosa che distingue questa cultivar, semplicemente in formato più versatile, pronto per l'uso diretto in cucina o a tavola. La denocciolatura avviene a freddo, con cura, per non alterare la struttura del frutto. In salamoia leggera di acqua e sale marino, mantengono profumo e consistenza intatti. Ideali per antipasti, insalate mediterranee, condimento di primi piatti e preparazioni gourmet.

Colore	Verde brillante, polpa compatta e uniforme
Profumo	Fruttato fresco, note erbacee, leggero fondo di mandorla
Gusto	Dolce e sapido in equilibrio, polpa morbida, finale pulito





180gr/5kg



PRODOTTO 12

Olive Verdi intere in salamoia Nocellara

MONOCULTIVAR · BIOLOGICO · FERMENTAZIONE NATURALE ·

Il metodo più antico e diretto: olive raccolte a mano, selezionate, conservate in salamoia di acqua e sale marino con fermentazione naturale. Nessuna deamarizzazione chimica, l'amaro viene modulato lentamente dal tempo e dalla salamoia, lasciando al frutto il suo carattere originale, più deciso e territoriale rispetto alla versione dolce. Il risultato è un'oliva autentica, con la mineralità del tufo nel profilo aromatico e la sapidità piena di chi non ha nulla da nascondere.

Colore	Verde con sfumature giallo-dorate, aspetto rustico e naturale
Profumo	Olive fresche, fermentazione naturale, fondo erbaceo e minerale
Gusto	Sapido e amarognolo, corpo pieno, finale lungo



Raccolta manuale · Fermentazione naturale in salamoia · Solo acqua e sale marino · Nocellara del Belice

I NOSTRI VINI





750ml



PRODOTTO 13

Catarratto Salaparuta

DOC · BIOLOGICO

Da vigneto internazionale, forse il più conosciuto e amato della Sicilia occidentale. Il Catarratto nasce in un territorio dove gli inverni sono miti e le estati asciutte, su terreni argillosi che donano al vino struttura e mineralità. Al naso si esprime con un profumo intenso di agrumi, miele e frutta a bacca bianca. Un bianco che racconta con eleganza il paesaggio del Belice.

Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati, limpido e brillante

Profumo

Agrumi freschi, pesca matura e note erbacee delicate

Gusto

Fresco, sapido, con buona struttura e finale di frutta bianca



Uva Catarratto 100% · Gradazione 13% · Produzione biologica certificata



750ml



PRODOTTO 14

Asclepio Chardonnay

IGP

Da vigneto autoctono, tra i più vecchi dei nobili siciliani. Il Chardonnay di Scalia & Oliva conquista per il suo bouquet ampio, fitto di fiori e frutta esotica. Sensazioni riflesse al palato che raccontano un territorio generoso, dove il sole della Sicilia sud-occidentale trasforma ogni grappolo in un'esperienza sensoriale complessa ed elegante. Un bianco internazionale con un'anima profondamente siciliana.

Colore	Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati
Profumo	Fiori bianchi, frutta esotica, vaniglia e note burrose delicate
Gusto	Morbido, fresco, con buona sapidità e finale floreale e fruttato





750ml



PRODOTTO 15

Grillo Dionisio

DOC

Vitigno autoctono siciliano per eccellenza, il Grillo nasce nella Sicilia sud-occidentale su terreni a medio impasto argilloso. Coltivato ad allevamento a spalliera con potatura Gouyt a 4000 ceppi per ettaro, esprime tutta la vocazione del territorio: freschezza, sapidità marina e un carattere varietale inconfondibile. Ottimo compagno dei piatti a base di pesce e frutti di mare del Mediterraneo.

Colore

Giallo paglierino chiaro con lievi riflessi verdolini

Profumo

Fiori bianchi, agrumi, erbe mediterranee e sottofondo minerale

Gusto

Secco, fresco, sapido con finale ammandorlato persistente



Uva Grillo 100% · Gradazione 13% · Produzione biologica certificata



750ml



PRODOTTO 16

Viognier

DOC · BIOLOGICO

Da vigneto internazionale, il Viognier conquista immediatamente per il suo bouquet ampio e avvolgente. Frutto estivo, freschezza e grande sapidità convivono in un vino elegante che sorprende per la sua complessità. Nasce in Sicilia sud-occidentale su terreni argillosi, in un clima mediterraneo ideale per esaltare la componente aromatica di questo vitigno internazionale, qui interpretato con un carattere schiettamente siciliano.

Colore	Giallo dorato brillante con riflessi ambrati
Profumo	Pesca, albicocca, fiori di acacia, frutta tropicale e spezie dolci
Gusto	Morbido, fruttato con grande sapidità e finale lungo floreale





750ml



PRODOTTO 17

Perricone

IGP

Vino di impatto immediato, da berlo in gioventù per cogliere il suo fascino. Il Perricone è un vitigno autoctono siciliano dalla personalità schietta e riconoscibile, coltivato in Sicilia sud-occidentale su terreni argillosi in un clima mediterraneo ideale. Esprime toni intensi e un carattere varietale unico che lo distingue dagli altri rossi siciliani: non si spiega, si incontra.

Colore

Rosso rubino vivace con riflessi violacei giovanili

Profumo

Personale e particolare, frutti rossi, note speziate e floreali

Gusto

Immediato, fresco, con tannini vivaci e finale fruttato piacevole



Uve Perricone 100% · Gradazione 13% · Fermentazione malolattica completata



750ml



PRODOTTO 18

Nero d'Avola “Eracle”

DOC · BIOLOGICO

Vino di piacevole impatto immediato e invitante al palato. Meglio coglierlo in gioventù per afferrare tutto il suo fascino. L’“Eracle” è la versione biologica del Nero d’Avola di Salaparuta, un rosso che porta con sé la forza del suo nome: intenso, deciso, radicato nella terra più profonda della Sicilia sud-occidentale. Nasce su terreni argillosi, allevato a spalliera con potatura Gouyt a 4000 ceppi per ettaro, in un clima che concentra nel grappolo tutto il carattere del vitigno principe dell’isola.

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi violacei e trama profonda

Profumo

Intenso e personale, frutti rossi, ciliegia, prugna e note speziate

Gusto

Immediato, invitante, con buona struttura e finale persistente



Uve Nero d'Avola 100% · Produzione biologica certificata · Regge buon invecchiamento



750ml



PRODOTTO 19

Syrah

IGP

Da vitigno internazionale che non ha bisogno di interpreti. Il Syrah affascina l'occhio con la sua trama violacea intensa e profonda, e pur giovane colpisce il palato con una concentrazione aromatica di ciliegia nera che rimane impressa a lungo. Nasce in Sicilia sud-occidentale, su terreni argillosi, in un clima che bilancia calore estivo e inverni temperati, condizioni ideali per uno Syrah di carattere e struttura.

Colore

Rosso rubino intenso con trama violacea marcata

Profumo

Ciliegia nera, mora, pepe nero, note di cuoio e spezie scure

Gusto

Concentrato, tannico, con buona acidità e finale speziato



Uve Syrah 100% · Gradazione 13% · Regge buon invecchiamento



750ml



PRODOTTO 20

Nero d'Avola Barricato

DOC

Rosso importante che racchiude e racconta la terra e il sole della Sicilia. Il Nero d'Avola di Salaparuta si esprime attraverso toni raffinati, caldi e avvolgenti, con una lunga persistenza aromatica di frutta rossa matura che ne rivela l'anima profonda e territoriale. Nasce su terreni argillosi della Sicilia sud-occidentale, allevato a spalliera con potatura Gouyt a 4000 ceppi per ettaro, in un clima mediterraneo che concentra nei grappoli tutto il carattere del vitigno principe dell'isola.

Colore	Rosso rubino profondo con riflessi granato
Profumo	Frutti rossi, ciliegia, prugna, spezie dolci e note di rovere
Gusto	Strutturato, morbido, con tannini setosi e finale di frutta





PRODOTTO 21

Zibibbo Secco

IGP

Bianco siciliano potente ed elegante, dal profumo molto personale. Il Zibibbo in versione secca rivela un carattere unico e inaspettato: lo stesso vitigno del Passito, qui vinificato in secco, esprime tutta la sua esuberanza aromatica senza la dolcezza, regalando un vino di piacevole impatto immediato al naso e al palato. Nasce in Sicilia sud-occidentale, su terreni argillosi, in un clima mediterraneo con inverni miti e primavere ed estati asciutte che esaltano la componente aromatica intensa e personale di questo vitigno autoctono.

Colore

Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati

Profumo

Intenso, fiori d'arancio, pesca bianca, agrumi e muschio

Gusto

Fresco, avvolgente con finale aromatico lungo e persistente





PRODOTTO 22

Passum - Vino di vendemmia tardiva

Vino dolce dai profumi intensi di frutta matura, nato dall'appassimento sui graticci per 30 giorni. Il Passum è l'espressione più intensa e raccolta del vitigno Zibibbo, qui vinificato con uve Viognier Grillo in vendemmia tardiva. Al naso conquista con sentori di albicocca e pesca gialla, al palato è fresco con buona struttura e un buon corpo, dal colore giallo oro tendente all'ambrato che racconta il tempo e la concentrazione necessari a crearlo. Un vino da meditazione che porta con sé tutta la dolcezza del sole siciliano.

Colore	Giallo oro intenso tendente all'ambrato, luminoso e caldo
Profumo	Frutta matura, albicocca, pesca gialla, miele e fiori appassiti
Gusto	Dolce, strutturato, con buon corpo e finale di frutta candita



I NOSTRI CONTATTI



Ciò che ci contraddistingue è la cura
con cui creiamo qualità.



Azienda Agricola Gioia Patrizio
Via Mare, 35 - 91021 Campobello di Mazara (TP)
P.IVA 02795720818

CONTATTI

gioiaolive.com
info@gioiaolive.com
Amministratore Unico
Patrizio: +39 3760025547



[gioia_olive](https://www.facebook.com/gioia_olive)



Non vediamo l'ora di unire la vostra visione al mondo di Gioia.



Quando ci scegli porti a tavola una filiera corta,
una terra rispettata e un lavoro fatto a mano. Non
è un dettaglio. È esattamente quello che si sente nel
bicchiere, nell'olio, in ogni prodotto che porta il
nostro nome.