



L'ALIVA MARINA

20253 PATRIMONIO



L'oliu nebbiisginu...una conca d'oru

Niché au cœur des vignes de Patrimonio, le domaine L'Asprellu s'étend sur deux parcelles : l'une de 2 ha dans la marine de Patrimonio et l'autre de 4 ha plus au sud sur le territoire de Casta. Ingénieur commercial de formation, et issue d'une famille de viticulteurs, Sandrine Marfisi ne s'était pas destinée à l'oléiculture. Mais elle a su profiter de l'opportunité offerte, en acquérant des terrains familiaux anciennement plantés de vignes. Désireuse de tirer le meilleur parti de ces terres, elle greffe les anciens oliviers situés sur les coteaux et replante plusieurs pieds en plaine. Pour différencier son huile des variétés habituelles du Nebbiu, elle choisit la Germaine de Casinca et du sud car cultivée sur des sols calcaires elle donne une grande typicité. La passion prenant le pas, elle abandonne sa profession pour se consacrer uniquement à sa passion, conjuguant ainsi qualité de vie avec son amour pour l'arbre de paix. Soucieuse de préserver l'environnement, elle conduit ses cultures selon les préceptes de l'agriculture raisonnée, sans désherbant. Les 1200 pieds qui constituent le verger ont fait l'objet d'une sélection rigoureuse à partir de variétés locales (greffées ou plantées). La récolte est effectuée manuellement de novembre à janvier, puis triturée sous 24 h au moulin de Prunete. Sandrine s'efforce de maîtriser tous les stades de la production, afin d'obtenir un produit de qualité supérieure Verge Extra, tout en apportant un soin particulier à la présentation de ses flacons de 25 cl et de ses bidons. L'année de récolte y est même annoncée sur le bouchon, le tout garantissant la puissance, et la fraîcheur des arômes de son huile "nebbiisgna".

NOTRE SELECTION 2007:

huile d'olive

Nez : herbe fraîche du bord de ruisseau, millepertuis

Bouche : complexe, intéressante,
avec une jolie pointe végétale

Conclusion : un joli produit qui exprime une très
grande complexité aromatique



Production : 200 à 1000 litres
Production : Huile d'olive pression à
froid
Vente : directe, épiceries fines Corse et
continent
Conditionnement : Btl de 250 et
500 ml et bidons métalliques de
150,250 et 500 ml
sandrine@lalivamarina-corsica.com

DOMAINE L'ASPRELLU
L'ALIVA MARINA
SANDRINE MARFISI
RÉSIDENCE DU MENHIR
20253 Patrimonio
Tel : 06 24 31 62 33
Fax : 04 95 37 09 19

www.lalivamarina-corsica.com



Domaine L'Asprellu
L'Aliva Marina
Résidence du Menhir
20253 Patrimonio
Tel : 06 24 31 62 33
Fax : 04 95 37 09 19
www.lalivamarina-corsica.com