



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



olio biologico



Nel territorio di Montefalco, gli oliveti o “chiese” sono situati nei terreni più alti e ricchi di scheletro, particolarmente vocati per la coltivazione dell’olivo. (Altitudine 400 metri s.l.m. Esposizione sud).
Altitudine 400 mt s.l.m.; esposizione sud.

La coltivazione biologica degli oliveti, certificata da CCPB, non consente l'utilizzo né di concimi chimici, né di antiparassitari di sintesi.

VARIETÀ

Moraiolo, Frantoio e Leccino.

RACCOLTA

Ha inizio nella seconda metà di ottobre e viene effettuata a mano. Le olive vengono subito trasportate al frantoio in apposite cassette.

LAVORAZIONE

La frangitura è giornaliera, effettuata a freddo e a ciclo continuo, consente all’olio di mantenere inalterate nel tempo le sue spiccate caratteristiche organolettiche.

SAPORE

Medio forte tendente al piccante (nei primi mesi).

COLORE

Verde smeraldo.

ODORE

Fruttato, libera fragranze intense, con note aromatiche di carciofo, erba fresca, oliva verde e noce.

GASTRONOMIA

A crudo, particolarmente consigliato per insalate, verdure cotte, legumi, zuppe e su carni grigliate.

DISPONIBILE NEI FORMATI

0,5 litri; 0,75 litri; 3 e 5 litri.