



Olio Extra Vergine di Oliva

da Agricoltura Biologica



Nel territorio di Montefalco, gli oliveti o "chiuse" 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).

Olio Extra Vergine di Oliva



• da Agricoltura Biologica •

ANTONELLI

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 (ogni 24 ore), effettuata a basse temperature 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 – 5 litri.

MAGGIORI INFORMAZIONI SONO REPERIBILI SU
MORE INFORMATION IS AVAILABLE AT

www.antonellisanmarco.it

ANTONELLI SAN MARCO

Località S.Marco, 60 - 06036 Montefalco (Pg) - ITALIA

Tel.+39.0742.379158 - fax +39.0742.371063

info@antonellisanmarco.it