

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



Il nostro olio extra vergine di oliva, blend di cultivar caratteristici del nostro territorio (Moraiolo, San Felice, Leccino e Frantoio), prodotto per una quantità di circa 10.000 bottiglie/anno.

Le olive sono coltivate nei comuni limitrofi di Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria e Spoleto con impianti antichi (nel comune di Giano possediamo piante del 1600) e moderni coltivati su zone collinari con buone esposizioni. Le olive si presentano di colore verde con sfumature dorate tendenti al nero di piccole dimensioni, compatte ed acidule al gusto.

La raccolta è eseguita dalla pianta per garantire la freschezza del prodotto e le olive vengono macinate a freddo (non oltre i 20°C) entro le 10 ore successive alla raccolta onde evitare possibili muffe o altro.

Il prodotto si distingue per l'aroma, il colore ed il grado di acidità assolutamente trascurabile.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The olives are cultivated in the surrounding countryside areas of Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria and Spoleto in ancient groves (in the area of Giano there is an Olive tree dating back to 1600) and also in modern groves on hilly terrain with excellent exposure and slopes to guarantee correct rain water drainage. In this way the olives are small, compact, sour to the taste and of a green colour with shades of gold tending to black. The harvest is carried out directly from the plant to guarantee the freshness of the product and the olives are cold ground (not above 20°C) within 10 hours of the harvest to prevent any mould or other impurities. The product stands out because of its aroma, colour and its insignificant level of acidity. No additives or other products are added to the oil which could alter the visual aspect or aroma of the oil. The different types of olives are selected and blended in expert measures to ensure the quality.

