

L'oré

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Zona di Produzione: Orte, Loc. Resano, Lazio - 300 mt s.l.m.

Varietà: Frantoio, Moraiolo, Leccino

Produzione: la raccolta viene fatta mediante brucatura a mano durante il mese di novembre ed entro le 24/36 ore le olive vengono pressate. L'estrazione dell'olio viene effettuata secondo le migliori tecniche di estrazione a freddo per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche

Caratteristiche organolettiche: colore verdolino con intense sfumature dorate, al naso rivela note fruttate di oliva, di vegetale fresco e di erbe aromatiche. Dal gusto pieno ed avvolgente, mediamente amaro e piccante, con lunga persistenza aromatica

Abbinamento: è perfetto con ogni tipo di bruschetta , insalate, zuppe di cereali e pesce arrosto

Formati disponibili: 0.750 lt, 0.500 lt, 0.250 lt



Production area: Orte, Loc. Resano, Lazio - 300 m above sea level

Variety: Frantoio, Moraiolo, Leccino

Production method: the harvest is made by hand picking during the month of november and within 24/36 hours the olives are pressed. The oil extraction is performed according to best techniques cold extraction to preserve the organoleptic characteristics

Organoleptic characteristics: greenish color with intense golden hues, the nose reveals fruity olive oil, fresh vegetable and herbs. Full and enveloping taste, average bitter and spicy, with long aromatic persistence

Matching dishes: it is perfect with all types of bruschetta, salads, cereal soups and roasted fish

Bottle formats available: 0.750 lt, 0.500 lt, 0.250 lt

