



Fattoria Madonna delle Macchie®

Olio Extra Vergine d'Oliva

a freddo non filtrato

Varietà: *Frantoio, Moraiolo e Canino.*

Tipo : *Extra vergine d'oliva Non Filtrato*

Età delle piante : *8-70 anni*

Area di produzione : *Castiglione in Teverina è un angolo di paradiso della tenerina , nella Tuscia, ai confini tra Umbria e Toscana.*

Clima e suolo : *L'olivo gode della gentilezza del clima dell'Italia centrale. Il suolo di origine vulcanica è di moderata fertilità, rendono insieme al clima questo luogo unico.*

Metodo di produzione : *La brucatura, cioè la raccolta a mano viene eseguita dalla fine di ottobre quando l'oliva è perfettamente integra. Lavorate entro le 24 ore con il metodo tradizionale a freddo. Macine di granito e presse idrauliche.*

Descrizione : *Colore: Inizialmente bello verdognolo da novello, poi gradualmente finito l'inverno giallo oro.*

Olfatto: Armonico , intenso dell'oliva colta a giusta maturazione

Gustativo: Fruttato dolce e deciso, delicate al palato.

Abinamenti : *Ideale a novembre per la brushetta ma accompagna tutto l'inverno nelle nostre zuppe o minestre. Nella restante parte dell'anno sposa la nostra stupenda dieta mediterranea.*

Confezioni : *25 cl -50 cl- 75 cl bottle, 5 lt-1 lt-0.5 lt latta*

Cartone : *12 bottiglie*