

RO
MA
NEL
LI



QUATTRO VARIETÀ

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA

BIOLOGICO
ESTRATTO A
FREDDO

Un olio extra vergine di oliva che nasce da un attento assemblaggio di quelle che sono le varietà che da sempre coltiviamo nell'area di San Clemente, intorno alla nostra cantina, e che si caratterizza per equilibrio e per eleganza. Quello che noi amiamo usare tutti i giorni, a tavola.

An extra virgin olive oil that comes from a careful assembly of the varieties that we have always cultivated in the San Clemente area, around our winery, and which is characterized by balance and elegance. What we love to use every day, at the table.

QUATTRO VARIETÀ

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

BIOLOGICO
ESTRATTO A FREDDO

SCHEDA TECNICA

OLIVETI

Di proprietà in fraz. San Clemente – Montefalco (PG).

ALTITUDINE DEGLI OLIVETI

350 m s.l.m.

SESTO D'IMPIANTO

6mt x 6mt.

POTATURA

Vaso policonico.

COLTIVAZIONE

Biologica.

VARIETÀ OLIVE UTILIZZATE

Frantoio, leccino, moraiolo, san felice.

PERIODO DI RACCOLTA DELLE OLIVE

Ottobre - novembre.

METODO DI RACCOLTA

Brucatura manuale o agevolatori meccanici.

METODO DI MOLITURA

Sistema a ciclo continuo

TECNICA DI PRODUZIONE

Le olive raccolte vengono riposte in casse forate e frante entro le 24 ore. Le fasi di frangitura ed estrazione avvengono senza oltrepassare i 27° C ("a freddo") tramite "sistema continuo". Gli oli ottenuti vengono poi stoccati in contenitori di acciaio inox e filtrati.

ACIDITÀ MEDIA

0,2% acido oleico p/p

PEROSSIDI MEDIA

Max 5 meq O₂ attivo kg

DEGUSTAZIONE

Verde con riflessi dorati, al naso si presenta con sentori di erbe fresche e leggero carciofo. In bocca amaro e piccante equilibrati con retrogusto erbaceo.

ABBINAMENTO

Olio molto versatile che si presta ad essere utilizzato dalle pietanze più delicate fino a quelle più saporite.

FRUTTATO

Medio/leggero

FORMATI DISPONIBILI

0,25 lt.; 0,50 lt.; 0,75 lt.; 3,00 lt.; 5,00 lt.

COME SMALTIRE I RIFIUTI

Bottiglia

GL 71 Vetro

Capsula

C/ALU 90 Alluminio PE

Raccolta differenziata

Tappo

FOR 51 Sughero

Raccolta differenziata dedicata o per rifiuti organici.

Verifica le disposizioni del tuo comune.

Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.

DATA SHEET

OLIVE TREES

Owned and grown in San Clemente – Montefalco (PG).

ALTITUDE OF THE TREES

350m above sea level.

PLANTING DENSITY

6mt x 6mt

PRUNING

Polyconic vase (olive) growing system.

CULTIVATION

Organic.

OLIVE VARIETIES

Frantoio, leccino, moraiolo, san felice.

OLIVE HARVEST PERIOD

October - november.

PICKING METHOD

By hand or with mechanical facilitators.

PRESSING METHOD

Continuous cycle system

PRODUCTION TECHNIQUE

The olives are placed in boxes and pressed within 24 hours. Stages of pressing and extraction occur without exceeding 27° C (cold pressing) via a continuous system. The oils obtained are stored in stainless steel containers and filtered.

AVERAGE ACIDITY

0,2% Oleic acid p/p

AVERAGE PEROXIDES

Max 5 meq O₂ attivo kg

TASTING NOTES

Green with golden hues, the nose shows hints of fresh herbs and artichoke. In the mouth balanced bitterness and a tangy, grassy aftertaste.

SERVING SUGGESTIONS

A very versatile oil that is suitable to be used by the most delicate dishes to the very tasty.

FRUIT

Medium/light.

BOTTLE SIZES

0,25 lt.; 0,50 lt.; 0,75 lt.; 3,00 lt.; 5,00 lt.