

RO
MA
NEL
LI



**MONO-
CULTIVAR
MORAIOLO**

**OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA**

**BIOLOGICO
ESTRATTO A
FREDDO**

È il Moraiolo la più famosa delle varietà prodotte in Umbria e in particolare nell'ampia zona che circonda Montefalco, area considerata come la sua culla d'elezione. Ne deriva un olio extra vergine di oliva di straordinaria personalità, intensità, persistenza, ideale per accompagnare i sapori tipici della regione.

Moraiolo is the most famous of the olive varieties produced in Umbria and in particular in the large area surrounding Montefalco, an area considered as its cradle of choice. The result is an extra virgin olive oil of extraordinary personality, intensity, persistence, and ideal to accompany the typical flavors of the region of Umbria.

MONOCULTIVAR MORAIOLO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

BIOLOGICO
ESTRATTO A FREDDO

SCHEMA 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

Moraiolo 100%

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, al naso ricorda l'oliva fresca con sentori di carciofo. In bocca si presenta molto intenso con amaro e piccante ben marcati.

ABBINAMENTO

Bruschette, zuppe di legumi e carni rosse od alla griglia.

FRUTTATO

Intenso.

FORMATI DISPONIBILI

0,25 lt.; 0,50 lt.; 0,75 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

Moraiolo 100%.

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, the nose recalls fresh olive and artichoke. The taste is very intense, with a bitter and spicy well marked.

SERVING SUGGESTIONS

On toasted bread, soups and red meat.

FRUIT

Intense.

BOTTLE SIZES

0,25 lt.; 0,50 lt.; 0,75 lt.