

RO
MA
NEL
LI



**MONO-
CULTIVAR
SAN FELICE**

**OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA**

**BIOLOGICO
ESTRATTO A
FREDDO**

Il San Felice è una delle varietà più tradizionali dell'ampia zona dei Colli Martani e non solo, nel cuore dell'Umbria. Ne deriva un olio extra vergine di oliva di particolare finezza ed eleganza, capace al tempo stesso di esprimere una certa intensità e accompagnare le preparazioni più delicate.

San Felice is one of the most traditional olive varieties of the extensive area of Montefalco known as Colli Martani and even beyond, in the heart of Umbria. The result is an extra virgin olive oil of particular finesse and elegance, able at the same time to express a certain intensity as well as accompany the most delicate meal preparations.

Romanelli

MONOCULTIVAR SAN FELICE

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

San felice 100%

PERIODO DI RACCOLTA DELLE OLIVE

Ottobre.

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 molto elegante con sentori di erbe di campo. In bocca ricorda la mandorla dolce con leggero amaro e piccante.

ABBINAMENTO

Carni bianche, pesce, formaggi freschi e insalate.

FRUTTATO

Medio/leggero.

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

San felice 100%.

OLIVE HARVEST PERIOD

October.

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 is very elegant with hints of herbs. In the mouth, reminiscent of sweet almonds with slightly bitter and spicy.

SERVING SUGGESTIONS

With white meats, fish, mild cheeses and salad.

FRUIT

Medium/light.

BOTTLE SIZES

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