



I nostri uliveti si sviluppano ad un'altezza sul livello del mare di mt. 400, su un terreno molto ciottoloso, avente un'estensione di 11 ettari con circa 2500 piante. Composizione varietale: LECCINO, FRANTOIO E MORAILOLO (con una forma di allevamento a vaso). L'olio è ottenuto da queste varietà, nelle percentuali previste dal disciplinare D.O.P. UMBRIA.

Queste piante sono curate nei minimi particolari in ogni passaggio sia colturale che produttivo. La raccolta è eseguita manualmente, seguendo le varie fasi di maturazione. Il trasporto al frantoio viene effettuato nella stessa giornata della raccolta utilizzando solo cassette per garantire un'ottima aerazione delle olive.

Il sistema di molitura è a "ciclo continuo".

#### L'olio così ottenuto si presenta:

- limpido, di colore verde con nitidi riflessi dorati;
- all'olfatto: gradevole, stimolante, progressivamente penetrante, ricco di fragranze note vegetali, con cenni erbacei e sentori di fieno e fiori di campo;
- in bocca conferma pienamente le invitanti, fresche sensazioni dell'olfatto, con un ottimo equilibrio tra la componente amara e quella piccante.

