



LINEA BIO

Olio Extravergine di Oliva

ZONA DI PRODUZIONE:

Oliveti di proprietà situati nelle zone di Ascoli Piceno e Offida.

CULTIVAR:

Leccino, Tenera Ascolana.

ALTIMETRIA:

200 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO:

Medio impasto tendente al sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

A palmetta.

RESA MEDIA:

12% - 13%.

RACCOLTA:

Dalla metà di Ottobre a Novembre, a mano.

FRANGITURA:

Entro le 24 ore successive alla raccolta.

MOLITURA:

Meccanica a freddo e non filtrato.



VISTA

Verde con riflessi giallo-oro.

(La degustazione di un olio impiega un bicchiere blu cobalto per escludere a priori ogni riferimento al colore che non rappresenta un elemento discriminante nella composizione del giudizio organolettico.)



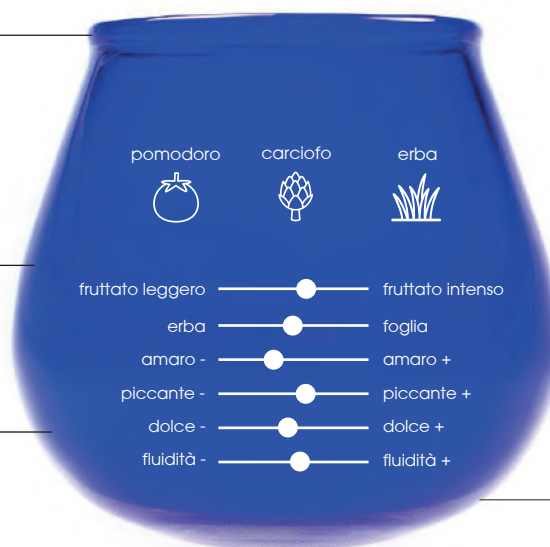
OLFATTO

Fruttato medio/intenso con sentori di erba/foglia e pomodoro.



GUSTO

Note di amaro e piccante di media intensità, con piacevole ritrovo dei sentori pomodoro, carciofo e leggere note erbacee.





LINEA BIO

Extra virgin olive oil

PRODUCTION AREA:

Company owned olive grove located in the areas of Ascoli Piceno and Offida.

CULTIVAR:

Leccino, Tenera Ascolana.

ALTITUDE:

200 m a.s.l.

SOIL:

Medium-textured, tending towards a sandy soil.

TRAINING SYSTEM:

Fan training.

AVERAGE YIELD:

12% - 13%.

HARVEST:

Hand picked from the end of October to November.

PRESSING:

Within 24 hours after harvest.

MILLING:

Cold, non-filtered pressing.



SIGHT

Green with yellow-gold hues.

(The tasting of an oil should be carried out in a blue cobalt glass so as to exclude that the color may influence the evaluation of the organoleptic qualities).



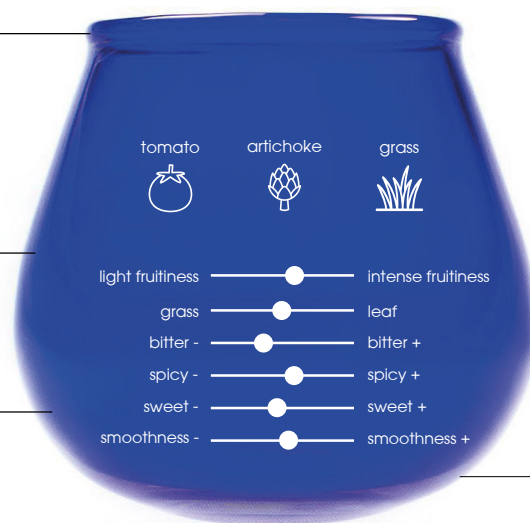
SMELL

Medium/intense fruitiness with scents of grass/leaf and tomato.



TASTE

Medium/intense bitter, spicy notes with pleasant recalls of tomato, artichoke, and slight hints of grass.





LINEA BIO

Olio Extravergine di Oliva

ANBAUGEBIET:

Eigene Olivenhaine in der Gegend von Ascoli Piceno und Offida.

SORTEN:

Leccino, Tenera Ascolana.

DURCHSCHNITTliche HÖHENLAGE:

200 ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT:

Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

ZIEHSYSTEM:

palmettenförmig .

DURCHSCHNITTlicher ERTRAG:

12%-13%.

LESE:

Mitte Oktober bis November, von Hand.

PRESSUNG:

Innerhalb von 24 Stunden nach dem Pflücken.

MAHLEN:

Mechanisch, kalt und nicht gefiltert.



FARBE

Grün mit goldgelben Reflexen.

(Zur Verkostung eines Öls wird ein kobaltblaues Glas verwendet, um a priori jeden Hinweis auf die Farbe auszuschließen, damit sie kein diskriminierendes Element in der Erstellung des organoleptischen Urteils darstellt.)



DUFT

Mittel/intensiv fruchtig mit Noten von Gräsern /Blättern und Tomaten.



GESCHMACK

Mittelstarke bittere und pikante Noten mit angenehmen Zusammentreffen der Aromen von Tomaten, Artischocken und leichten Noten von Gräsern.

