



Olio Extravergine di Oliva

ZONA DI PRODUZIONE:

Oliveti di proprietà situati nella zona di Ascoli Piceno, Offida, Castel Di Lama.

CULTIVAR:

Leccino, Frantoio, 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 fine 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 dorati.

(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.)



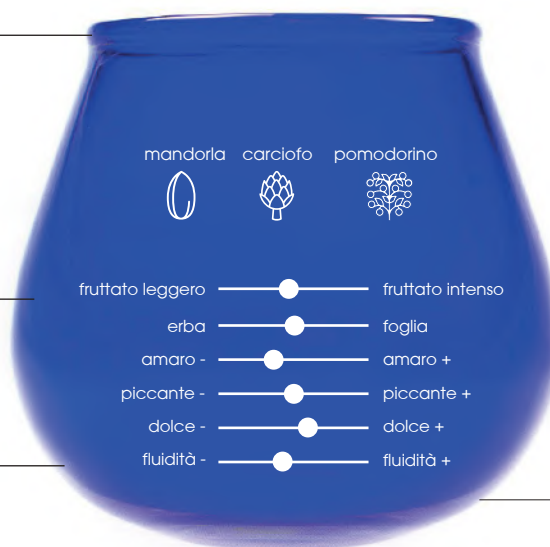
OLFATTO

Fruttato, con sentori di mandorla fresca e leggere sensazioni erba/foglia e carciofo.



GUSTO

Amaro e piccante, con livelli medi e retrogusto pungente di mandorla fresca, leggero carciofo e pomodoro.





Extra virgin olive oil

PRODUCTION AREA:

Company owned olive grove located in the areas of Ascoli Piceno, Offida and Castel di Lama.

CULTIVAR:

Leccino, Frantoio, 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 golden 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.)



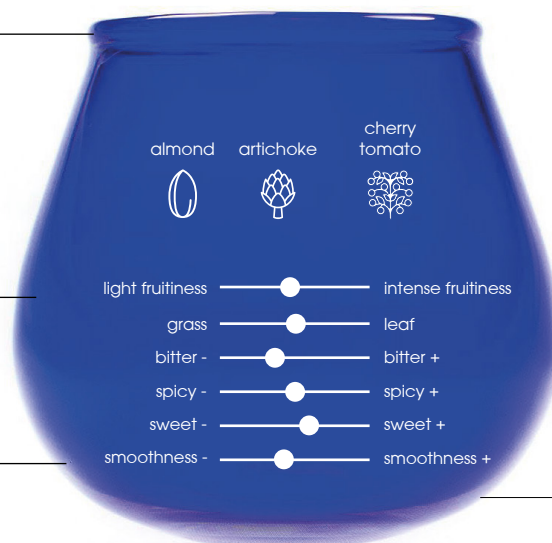
SMELL

Fruity with scents of fresh almond and light nuances of grass/leaf and artichoke.



TASTE

Bitter and spicy. Sharp finish of fresh almond, slight hint of artichoke and tomato.





Olio Extravergine di Oliva

ANBAUGEBIET:

Eigene Olivenhaine in der Gegend von Ascoli Piceno, Offida und Castel di Lama.

SORTEN:

Leccino, Frantoio, Tenera Ascolana.

DURCHSCHNITTliche HÖHENLAGE:

200 ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT:

Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

ZIEHSYSTEM:

palmettenförmig.

DURCHSCHNITTlicher ERTRAG:

12%-13%.

LESE:

Ende Oktober bis November, von Hand.

PRESSUNG:

Innerhalb 24 Stunden nach dem Pflücken.

MAHLEN:

Mechanisch, kalt und nicht gefiltert.



FARBE

Grün mit goldenen 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

Fruchtig, mit Noten von Mandel
Frisch und leichte Noten von
Gräsern/Blättern und Artischocke.



GESCHMACK

Bitter und würzig, mittelstark und scharfer
Nachgeschmack frischer Mandeln,
leicht Artischocke und Tomate.

