



**Olio Extra Vergine di Oliva
Umbria Colli Orvietani DOP**

Olive: Leccino, Frantoio, Moraiolo in prevalenza.

Uliveto: nei comuni di Orvieto sulle colline con posizione soleggiata; le olive sono allevate ad alberello e ombrello su terreni sassosi; la resa massima in olive è di 65 q/ha pari ad una resa media in olio di 55 q/ha.

Raccolta: per brucatura a mano.

Oleificazione: tramite Frantoio Tradizionale (estrazione a freddo).

Olio: colore verde tendente allo smeraldo con riflessi dorati; profumo delicato e armonico con note di frutta matura; sapore contenuto e sottile, fruttato con gradevole retrogusto leggermente amaro e piccante.

Conservazione ottimale: in bottiglia al fresco ed al buio.

Abbinamenti gastronomici: ottima base per tutte le pietanze, in modo particolare su grigliate di verdure o di carne, cacciagione, zuppe di legumi e cereali, bruschette di ogni tipo.