



Loc.S.Sabino 19 06030 GIANO dell'UMBRIA (PG) tel.e fax 0742 90426
www morettiomero.it tel.no 348 0458654

Vini Montefalco e Olio extra vergine di Oliva Biologici.
Agriturismo "La Casa dei Vini"

OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA

La Produzione

Le olive Biologiche sane e mature poste in piccole cassette vengono condotte giornalmente al frantoio per essere trasformate in olio a bassa temperatura 27°C.

Caratteristiche Organolettiche

Il massimo di genuinità, sicurezza e gusto, di colore verde tendente al giallo. Profumo di olive con retrogusto leggermente amarognolo. .

Abbinamenti

Appena fatto (Nov. Dic.) ottima la bruschetta. A crudo su insalata, pomodori, zuppe di legumi e arrosto alla griglia.

Grado acidità

0,25 % al momento dell'imbottigliamento.

Temperatura di conservazione 10-14°C.

Riconoscimenti.

Concorso olio UmbroBio 1° class 1996-1997.
Concorso Internaz. BIOL 2000 3° class.
Selezione Umbria per BIOL 2000 1° class.
Concorso Internaz. BIOL 2004 2° class.
Premio Olio Stampato 2006 1° class.

