

Azienda Agraria Moretti Omero

Via San Sabino n. 19 06030
Giano dell'Umbria (PG)
www.morettiomero.it
info@morettiomero.it

**Vini Montefalco e Olio Extra
Vergine di Oliva Biologici**

Agriturismo "La Casa dei Vini"



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Olive Biologiche Certificate. Dal 1992 tutti i nostri prodotti sono certificati biologici. Cultivar presenti: Moraiolo, Frantoio, Leccino, San Felice (quest'ultima è una cultivar autoctona di Giano dell'Umbria).

Altitudine media: 450 metri s.l.m.

Tipo di suolo: argilloso e sassoso

Età media uliveti: ulivi impiantati nel 1985

Lavori in campo: potatura manuale, trinciatura della potatura e concimazione organica.

Coltivazione biologica.

Periodo di raccolta: nel mese di ottobre.

Sistema di raccolta: raccolta agevolata. Le olive sane sono messe in cassoni e sono velocemente trasportate al nostro frantoio, qui verranno spremute a freddo.

Caratteristiche Organolettiche: Il massimo di genuinità e gusto. Il colore è verde tendente al giallo.

Profumo di oliva e carciofo, con retrogusto leggermente amarognolo. Ha una buona piccantezza.

Abbinamenti: Eccellente con la bruschetta. A crudo su zuppe di legumi e carne alla griglia.

Grado acidità 0,20 % all'imbottigliamento. Numero di perossidi 7,20 all'imbottigliamento.

Temperatura di conservazione 10-14°C.

Formato: 250 ml, 500 ml, 750 ml, 3 Lt .

Certified organic olives. The farm has been organic certified since 1992.

Olives varieties: Moraiolo, Frantoio, Leccino, San Felice (this one is an autochthonous cultivar from Giano dell'Umbria, our village).

Average altitude: 450 meters above sea level

Type of soil: clay and stony.

Average age of olive trees: trees planted in 1985

Care of the trees: hand pruning, soil treatment with pruning leftover and organic fertilizing.

Organic farming.

Harvest time: October

Harvesting technique: mechanical harvesting. Healthy olives are placed in big crates and they are quickly carried to our frantoio. Cold pressed.

Organoleptic features: It offers the maximum in genuineness and taste. The color is green with shades of yellow. Olive and artichoke aroma with slightly bitter aftertaste. Good piquancy.

Excellent for bruschetta. Use raw on legume soups and meat grilled.

Acidity level: 0.20% at bottling. Peroxide number: 7.20 at bottling. Storage temperature: 10-14°C.

Product available in 250 ml, 500 ml, 750 ml, 3 Lt size