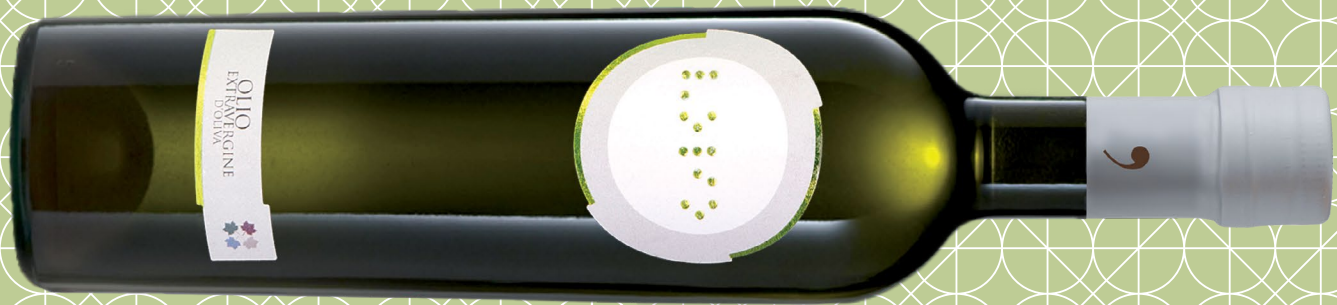


TALAMONTI





lojio

Olio Extravergine di Oliva

raccolto a mano e molito a Loreto Aprutino

#### ZONA DE PRODUCCIÓN

Olivos seleccionados en el territorio de Loreto Aprutino en el corazón del Valle del Tavo, una zona particularmente propicia para la producción oleícola.

#### VARIETADES

"Ditta" (70%) - "Leccino" (30%)

#### TERRENO

Guijarroso, estructurado. Altitud 300 metros sobre el nivel del mar.

#### TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

Aceitunas seleccionadas y recogidas a mano a finales del mes de Octubre, extracción fría con método tradicional, refinamiento en tanques de acero. Embotellamiento tras un ligero filtraje.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color amarillo pajizo brillante. Intenso aroma herbáceo. Potente y de fina armonía. Características de alcachofas, rica textura y gusto largo.

#### PRODUCCIÓN 1.000 botellas

Maridaje ideal para innumerables platos: como ensaladas, verduras, sopas y pastas o para degustar simplemente con pan fresco o tostado.

TALAMONTI