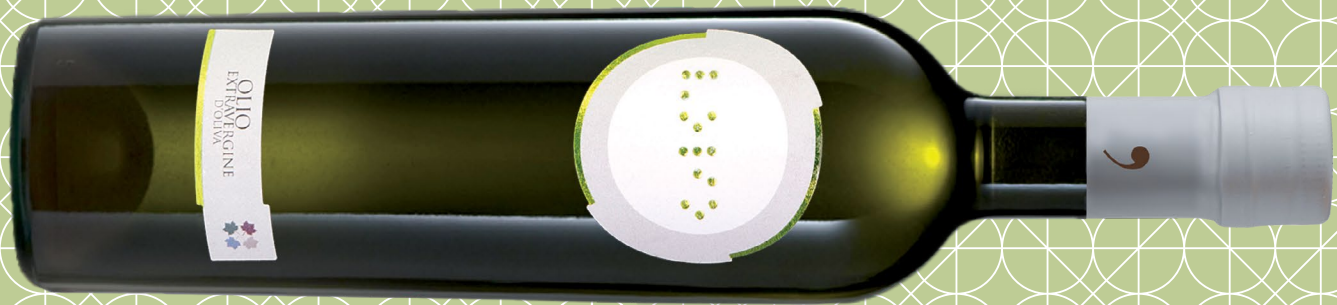


TALAMONTI





lojo

Huile d'Olive Vierge Extra

Récolte a main et pressé à froid à Loreto Aprutino

REGION DE PRODUCTION

Olives sélectionnées dans le territoire de Loreto Aprutino, au cœur de la vallée du Tavo, une région avec une vocation particulière pour la production oléicole.

VARIETE

Dritta (70%), Leccino (30%).

TERRAIN

Caillouteux, structuré. Altitude: 300 mètres.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

Olives sélectionnées et cueillies à la main à la fin du mois d'octobre, pressage à froid selon la méthode traditionnelle, affinage en cuves d'acier. La mise en bouteille est précédée par un léger filtrage.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur jaune paille brillant. Intense bouquet herbacé. Puissante avec une rondeur élégante. Notes d'artichaut, riche texture et persistance.

PRODUCTION 1.000 bouteilles

Il se marie idéalement à de très nombreux plats: salades, légumes, soupes et pâtes. On peut aussi le goûter simplement sur du pain frais ou grillé.

TALAMONTI