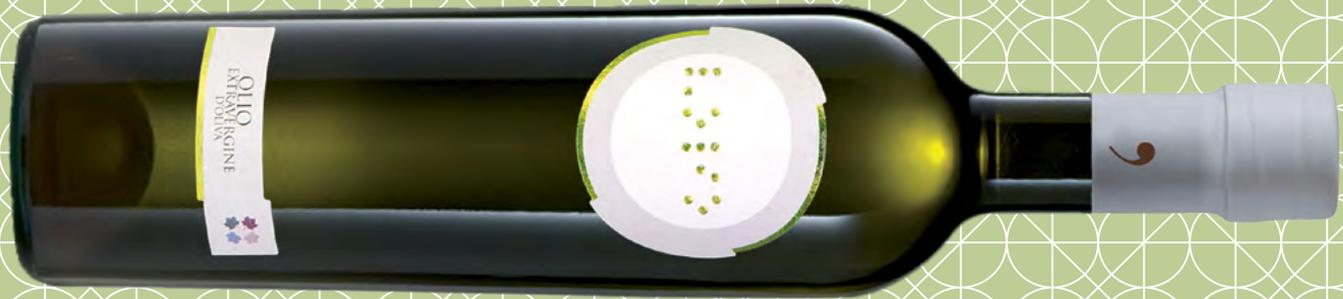


TALAMONTI





lojio

Olio Extravergine di Oliva

raccolto a mano e molito a Loreto Aprutino

AREA DI PRODUZIONE

Ulivi selezionati nel territorio di Loreto Aprutino, nel cuore della valle del Tavo, zona particolarmente vocata per la produzione olivicola.

VARIETA'

Dritta (70%) - Leccino (30%)

TERRENO

Ciottoloso, strutturato. Altitudine 300 mt sul livello del mare.

TECNICA DI PRODUZIONE

Olive selezionate e raccolte a mano alla fine del mese di Ottobre, pressatura fredda con metodo tradizionale, affinamento in tini di acciaio. L'imbottigliamento è preceduto da una leggera filtrazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante. Intenso bouquet erbaceo. Potente e dalla rotondità elegante. Note di carciofino, ricca tessitura e persistenza.

PRODUZIONE 1.000 bottiglie

Ideale abbinamento per innumerevoli pietanze; insalate, vegetali, zuppe e pasta o da gustare semplicemente su pane fresco o tostato.

TALAMONTI