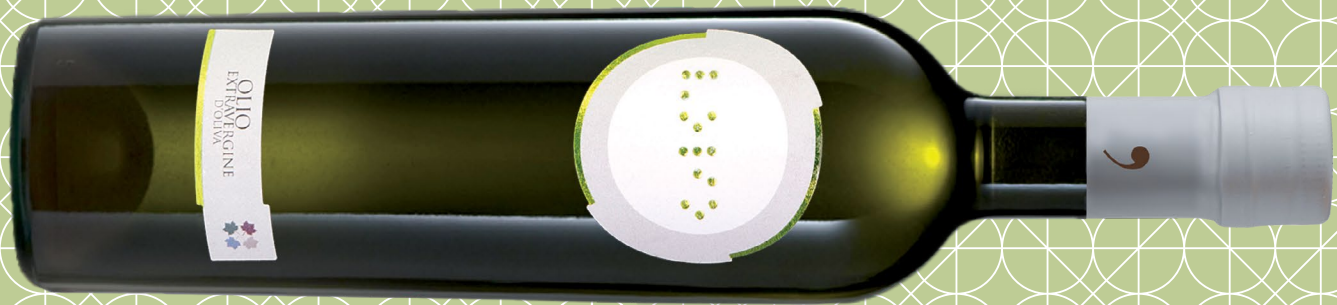


TALAMONTI





lojo

## Оливковое масло первой выжимки

оливки собираются вручную и выжимаются в Лорето Апрутино

### ЗОНА ПРОИЗВОДСТВА

Селекционные оливковые деревья на территории Лорето Апрутино, в сердце долины Таво, - зоне, где особенно развито производство оливок.

### СОСТАВ

Дритта (70%) - Лечино (30%).

### ПОЧВА

Каменистая, структурированная. Высота 300 м. над уровнем моря.

### МЕТОД ПРОИЗВОДСТВА

Оливки отбираются и собираются вручную в конце октября, холодная выжимка традиционным методом, аффинаж в стальных емкостях. Перед розливом осуществляется легкая фильтрация.

### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Яркий желтый соломенный цвет. Насыщенный травяной букет. Выразительный вкус, с элегантной округлостью. Ноты артишоков, богатая текстура и стойкость.

### ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА 1.000 бутылок

Отлично подходит под многочисленные блюда: салаты, овощи, супы и макаронные изделия, а также просто на свежем или поджаренном хлебе.

TALAMONTI