



olio

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

IT **Area di produzione** comuni di Ripatransone, Monsampolo del Tronto

Altitudine da 250 a 350 metri slm.

Varietà Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino, Sargano

Metodo di raccolta manuale con agevolatori pneumatici

Luogo Di Estrazione frantoio aziendale Collevite

Frangitura le olive vengono frante entro le 24 ore successive alla raccolta

Lavorazione le olive vengono lavate con getto d'acqua a temperatura ambiente e sottoposte a molitura in impianto continuo moderno.

Estrazione a freddo

Resa 13 - 14 %

Decantazione naturale entro silos di acciaio Non filtrato per meglio conservare le caratteristiche organolettiche

Profilo Organolettico

Profumo: fruttato medio persistente

Sapore: equilibrato lievemente speziato, e leggermente amaro-piccante, ampio e intenso

Colore: giallo dorato con riflessi verdognoli

EN **Production Area**

In the greatest Marche landscape on the "Piceno" hills the "Collevite" has produced a very special extra-virgin olive oil

Characteristics

It is a fully organic product with very low acidity, giving a fresh and intense smell, a fruity flavour, with a slight bitter and piquant after taste according to the Marche oil Making Traditions