

FONTEZOPPA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Ottenuto da cultivar di Leccino, Frantoio e Piantone di Mogliano con molitura ed estrazione dell'olio in giornata. Colore verde con leggeri riflessi gialli. Al naso si esprime con un delicato fruttato, con note di mandorle e carciofo. Al gusto è fruttato ed erbaceo, con note delicate di amaro e piccante; armonico, ben equilibrato, dal gradevole finale. Ottimo su grigliate di carne, pesce in genere, insalate e zuppe di legumi. Si consiglia di conservarlo intorno ai 16°C.

Cultivar allevate LECCINO, FRANTOIO E PIANTONE DI MOGLIANO
Tipologia del terreno MEDIO IMPASTO
Altitudine 150 e 450
Esposizione NORD EST e SUD
Zona di produzione CIVITANOVA MARCHE e SAN SEVERINO MARCHE
Sistema di allevamento VASO CESPUGLIATO
Sesto d'impianto mt 5 x mt 5
Concimazione con CONCIMI ORGANICI
Coltivazione in CONVERSIONE BIOLOGICA senza diserbo chimico
Raccolta BRUCATURA a MANO
Epoca di raccolta PRECOCE
Molitura ENTRO la GIORNATA di RACCOLTA
Maturazione ed affinamento di 3 mesi in ACCIAIO, non filtrato.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Obtained from cultivars of Leccino, Frantoio and Piantone di Mogliano with same day milling and oil extraction. Green colour with yellow hues. To the nose it presents a delicate fruitiness, with notes of almonds and artichoke. To the palette it is fruity and herbal, with delicate notes of bitter and spicy. It is harmonious, well-balanced with a pleasant finish. Excellent on grilled meat, fish in general, salads and legume soups. Store at 16 °C.

LECCINO, FRANTOIO AND PIANTONE DI MOGLIANO Cultivars
Soil type MODERATELY LOOSE-PACKED
Altitude 150 and 450 m
Exposure NORTH EAST and SOUTH
Production area CIVITANOVA MARCHE and SAN SEVERINO MARCHE
Training system BUSH VASE
Planting density 5 m x 5 m
Fertilization with ORGANIC FERTILIZERS
BIOLOGICAL CONVERSION GROWTH herbicide free
Picking BY HAND
EARLY Harvest
SAME DAY PICKING AND MILLING
Ageing in STEEL for 3 months, unfiltered.