

Ronci



olio extra vergine di oliva - extra virgin olive oil
monocultivar moraiolo



monocultivar moraiolo

ALTITUDINE: 350 metri slm.
CULTIVAR: "Monovarietale" ottenuto dall'antica e pregiata varietà tipica del centro Italia.

TERRENO: Media collina dotata di substrato calcareo.

METODO DI COLTIVAZIONE: **Agricoltura biologica.**

PERIODO DI RACCOLTA: Metà Novembre.

SISTEMA DI RACCOLTA: Brucatura a mano.

SISTEMA DI ESTRAZIONE: Molitura a freddo con impianto a ciclo continuo ecologico entro 24 ore dalla raccolta.

ASPETTO: Di grande limpidezza da decantazione naturale.

COLORE: Verde intenso.

PROFILO SENSORIALE: Dal sapore fruttato intenso, all'olfatto si apre elegante, ritmato da note vegetali che richiamano le erbe officinali. Al gusto i caratteri intensamente vegetali prendono vita sul fondo amaro e sono segnati da un prepotente timbro piccante di grande spessore e lunghezza.

ABBINAMENTI: Ottimo a crudo su insalate, zuppe di legumi e cereali, carni rosse grigliate. Ideale per bruschetta.

PRODUZIONE: Limitata, in bottiglie scure da 500 ml.

CONSERVAZIONE: In recipienti chiusi, ambienti asciutti e bui a media temperatura 13-15°C.

SISTEMA DI QUALITÀ: HACCP.

ALTITUDE: 350 metres .

CULTIVAR: "Monovarietale" obtained by only typical variety.
100% Moraiolo.

SOIL: Calcareous.

FARMING METHOD: **Organic.**

HARVESTING PERIOD: November.

HARVESTING METHOD: Hand picking only.

PRESSING: Ecologically continuous cycle with non-filtered cold pressing within 24 hours of harvest.

ASPECT: Clear, after natural separation.

COLOUR: Deep, dark green.

TASTE: Strong "Olive flavour", elegant scent with marks of herbs. Fresh and smooth, it leaves a puckering sensation in your mouth.

SERVING SUGGESTIONS: Excellent with salads, soups, legumes and cereals; perfect with roasted meat and bruschetta.

STORAGE: Supplied in dark green bottles of 500 ml.

PRESERVATION: In sealed tins, in dry and dark rooms at medium temperature (13-15°C).

QUALITY SYSTEM: HACCP: hygienic sanitary auto-control system.