



Azienda Agraria  
**PERTICAIA**  
Montefalco

## **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

**VARIETÀ** : Moraiolo 25%, leccino e Frantoio 70%, Impollinatori 5%

**EPOCA DI RACCOLTA**: 2020/21

**LAVORAZIONE**: raccolto e lavorato in giornata. Le olive vengono lavorate utilizzando esclusivamente mezzi meccanici, senza aggiunta di alcuna sostanza estranea all'oliva stessa.

La lavorazione nella giornata di raccolta garantisce la salvaguardia dei polifenoli ovvero dei naturali profumi e sapori presenti nella drupa.

**COLORE**: il prodotto si presenta verde con riflessi gialli

**PROFUMO**: al naso fruttato medio, con netta sensazione di oliva matura e nella retronasale percezione di erba di campo

**GUSTO**: consistente ed equilibrato conferma la sensazione di oliva matura con una nota di amaro riconducibile alla cicoria, chiude con sensazione di piccante persistente in gola.