

San Felice

San Felice Monocultivar è ottenuto da olive selezionate 100% San Felice raccolte a mano da piante secolari nei primi giorni di ottobre. Questa cultivar antica dona a questo olio profumi inebrianti, accompagnati da un'esplosione di sentori al palato tipici di questa varietà. La complessità aromatica e l'armonia di amaro e piccante lo rendono un olio unico nel suo genere.

San Felice Monocultivar is obtained from selected 100% San Felice olives hand-picked from ancient trees in the first days of October. This ancient cultivar gives this oil an intoxicating scent, accompanied by an explosion of hints on the palate typical of this variety. The aromatic complexity and the harmony of bitter and spicy make it a unique oil of its kind. errain coupled with our varieties of olives confer an elegant aroma to this oil.

Luogo Di Raccolta	Giano dell'Umbria
Altitudine Media	500 mt slm
Sistema Di Raccolta	Manuale per brucatura
Periodo Di Raccolta	01 - 10 Ottobre
Frangitura	Ciclo continuo
Cultivar	San Felice (100 %)
Colore	Verde
Fruttato	Medio



È un olio extra vergine di oliva ricavato da olive selezionate esclusivamente da piante secolari di San Felice cresciute a 500 metri di altitudine e coltivate secondo la tradizione contadina del comune di Giano dell'Umbria.

Le olive raccolte a mano nei primi giorni di ottobre, vengono lavorate in frantoio, esclusivamente a freddo, entro 12 ore dalla raccolta, dando vita così a un olio Monocultivar unico per i suoi esaltanti profumi.

Ricco di cariche aromatiche, spiccano nette note di erbaceo, carciofo, cardo e sentori di mandorla.

Al palato entra morbido, con note piacevoli di verde, si aprono così un amaro e piccante equilibrati che completano l'unicità di questo Monocultivar San Felice.

It's a extra virgin olive oil, made of selected olives from secular San Felice olive trees, grown up at 500 meters height above sea level, and cultivated according to peasant tradition of Giano dell'Umbria. Olives are harvested manually the first days of October and they are pressed in registered mills thanks to a refrigeration process, within 12 hours after the harvest. This process made an unique smell of our Monocultivar oil. Rich of aromatic charges, stood up fragrances of grass, artichoke, cardoon and almond.

At the roof of the mouth it results light, with delightful fragrances of grass, and equilibrated notes of spicy and butter, which complete the uniqueness of our extra virgin olive oil Monocultivar San Felice.