

MORAIOLO

Moraiolo Monocultivar è ottenuto da olive selezionate 100% Moraiolo raccolte a mano leggermente in anticipo rispetto al giusto grado di maturazione, per permettere di esprimere la sua straordinaria intensità, dando vita così ad un olio extra vergine di oliva dalla fragranza inconfondibile. Una decisa carica di amaro e piccante, con avvolgenti note di oliva, erbaceo e carciofo, gli donano un'eleganza unica.

Moraiolo Monocultivar is obtained from selected 100% Moraiolo olives hand picked slightly earlier than the right degree of ripeness, to allow to express its extraordinary intensity, thus giving life to an extra virgin olive oil with an unmistakable fragrance. A decisive charge of bitter and spicy, with enveloping notes of olive, herbaceous and artichoke, give it a unique elegance.



Luogo Di Raccolta	Giano dell'Umbria
Altitudine Media	400 mt slm
Sistema Di Raccolta	Manuale per brucatura
Periodo Di Raccolta	01 - 20 Ottobre
Frangitura	Ciclo continuo
Cultivar	Moraiolo (100 %)
Colore	Verde intenso
Fruttato	Intenso



100 ml
250 ml
500 ml

2 litri
3 litri
5 litri

È un olio extra vergine di oliva estratto da olive selezionate 100% Moraiolo raccolte esclusivamente a mano dalle nostre piante nel mese di ottobre.

Il ricco contenuto di polifenoli di questa cultivar viene trasferito a questo olio grazie ad un'attenta lavorazione esclusivamente a freddo entro e non oltre le 12 ore dalla raccolta, ricavando così un fruttato intenso, dalla freschezza unica.

Amaro e piccante, tipici del Moraiolo, lo contraddistinguono.

All'olfatto si esprime ampio e deciso, caratterizzato da profumi erbacei, note vegetali di cardo, mandorla e sentori balsamici.

It's an extra virgin olive oil made of 100 % selected Moraiolo olives, manually harvested from our secular trees in October. The rich content of polyphenols of this cultivar is passed to the oil thanks to an attentive refrigeration process, within 12 hours from the harvest, by the way getting a medium green fruity, with an unique freshness. The Spicy and bitter aftertaste, typical of Moraiolo cultivar, distinguish it from the other types of extra virgin olive oil.

To the nose it is expressed wide and decisive characterized by herbaceous aromas, vegetal notes of cardoon, almond and balsamic scents.