



NUMERO 6

Numero 6 è un olio extra vergine di oliva ottenuto mediante la raccolta e lavorazione delle 6 qualità di oliva presenti nella nostra azienda. La raccolta e la molitura avviene per 6 giorni tra ottobre e novembre, in cui ogni giorno è dedicato a una singola cultivar lavorandole singolarmente e poi mixandole per creare un olio unico, complesso ed elegante.

Number 6 Selection is an extra virgin olive oil obtained by harvesting and processing the 6 olive qualities present in our company. The harvest and milling takes place for 6 days between October and November, in which each day is dedicated to a single cultivar, working them individually and then mixing them to create a unique, complex and elegant oil.

Luogo Di Raccolta	Giano dell'Umbria (PG)
Altitudine Media	500 mt slm
Sistema Di Raccolta	Manuale per brucatura
Periodo Di Raccolta	fine Ottobre
Frangitura	Ciclo continuo
Cultivar	Moraiole, San Felice, Frantoio, Leccino, Pendolino, Tendellone
Colore	Verde con leggeri riflessi dorati
Fruttato	Medio



750 ml

Queste 6 qualità di olive vengono raccolte separatamente in 6 giorni differenti nei nostri terreni a Giano dell'Umbria e vengono prontamente lavorate nel nostro frantoio, esclusivamente a freddo.

Ogni lavorazione in frantoio si adatta alla qualità di oliva. Al termine dei 6 giorni si saranno ricavati 6 differenti tipi di olio extravergine di oliva, che dopo varie sedute di assaggio, vengono blendati, per creare un olio unico nel suo genere, elegante e versatile.

Numero 6 ha profumi inebrianti, con tonalità di erbaceo e floreale, con un interessante equilibrio al palato.

La sua eleganza lo rende versatile sia per le preparazioni in cucina, che per impreziosire il bouquet aromatico dei piatti utilizzando a crudo

these 6 qualities of olives are harvested separately in 6 different days in our land in Giano dell'Umbria and are promptly processed in our oil mill, exclusively cold.

Each processing in the mill adapts to the quality of the olive. At the end of the 6 days, 6 different types of extra virgin olive oil will be obtained, which after several tasting sessions, are blended, to create a unique oil of its kind, elegant and versatile.

Numero 6 has heady aromas, with herbaceous and floral tones, with an interesting balance on the palate.

Its elegance makes it versatile both for cooking preparations and for embellishing the aromatic bouquet of dishes using it raw.