

I Sette feudi

I Sette Feudi è ottenuto da olive selezionate con cura, raccolta per brucatura a mano a un giusto grado di maturazione. La tipicità dei terreni e delle Cultivar dona a questo olio un profumo elegante..

I sette feudi is made by carefully selected olives, hand-picked at the correct degree of ripeness. The particular nature of the terrain coupled with our varieties of olives confer an elegant aroma to this oil.



| | |
|---------------------|---|
| Luogo Di Raccolta | Giano dell'Umbria- Bevagna (PG) |
| Altitudine Media | 400 mt slm |
| Sistema Di Raccolta | Manuale per brucatura |
| Periodo Di Raccolta | Novembre |
| Frangitura | Ciclo continuo |
| Cultivar | Moraiolo (50%) Frantoio (20%) Leccino (20%) San Felice (10%) |
| Colore | Verde con leggeri riflessi dorati |
| Fruttato | Medio |



E' un olio extravergine di oliva 100% italiano, ricavato da olive selezionate, raccolte a mano, nel mese di novembre a un giusto grado di maturazione. Il processo di lavorazione delle olive, frante entro le 12 ore dalla raccolta e rigorosamente lavorate a basse temperature, permette di mantenere intatte le sue caratteristiche organolettiche e salutari.

Moraiolo, Frantoio, Leccino e San Felice, sono le Cultivar che caratterizzano questo fantastico olio e donano un equilibrio unico a questo Blend.

All'olfatto si presenta fine ed elegante con sentori di erbe aromatiche. Al palato risulta armonico con toni di amaro e piccante.

I sette feudi is 100% Italian Extra Virgin Olive Oil, obtained by selected olives, harvested by hand at the correct degree of ripeness in November.

The production process keeps the organoleptic and healthy properties of the olives intact. The fruit is in fact pressed within 12 hours from the time of harvest, rigorously at a low temperature.

Moraiolo, Frantoio, Leccino and San Felice varieties characterise this amazing olive oil and give this blend a unique balance.

Its aroma is fine and elegant with aromatic herbal notes and its taste is bitter and pungent.