

Tenute Santa Chiara



Tenute Santa Chiara è ottenuto da olive selezionate, raccolte a mano con dedizione e amore negli oliveti di proprietà nelle colline montefalchesi. Al gusto è elegante e complesso con toni di amaro e piccante equilibrati. Il profumo è fresco, avvolgente, con note spiccate di erbaceo.

Tenute Santa Chiara is made using selected olives, lovingly hand-picked in our Montefalco olive groves. Its taste is elegant and complex, with well-balanced bitter and pungent notes. Its aroma is fresh and rotund with strong herbal notes.

Luogo Di Raccolta	Montefalco (PG)
Altitudine Media	400 mt slm
Sistema Di Raccolta	Manuale per brucatura
Periodo Di Raccolta	Ottobre
Frangitura	Ciclo continuo
Cultivar	Moraiolo (40%) Frantoio (40%) Leccino (20%)
Colore	Verde con leggeri riflessi dorati
Fruttato	Medio



100 ml
250 ml
500 ml



3 litri
5 litri

E' un olio extravergine di oliva "DOP Umbria Colli Martani", ricavato da olive selezionate, raccolte per brucatura a mano, nel mese di ottobre, esclusivamente negli uliveti di proprietà nelle colline montefalchesi, leggermente in anticipo rispetto al giusto grado di maturazione. Questo rende l'olio di un verde intenso, esaltando al massimo le proprie caratteristiche organolettiche.

Le piante di Moraiolo, Frantoio e Leccino di Montefalco producono olive di alta qualità, che raccolte e frante entro le 12 ore donano a questo olio un carica aromatica persistente.

Al palato è elegante e complesso con toni di amaro e piccante equilibrati. All'olfatto è fresco, avvolgente, ricco di note di carciofo, mandorla e cicoria e con sentori di menta e rosmarino.

Extra Virgin Olive Oil "Dop Umbria Colli Martani" is obtained by selected olives hand-picked in October, slightly premature in their ripeness cycle, only in our Montefalco olive groves. This process gives the oil an intensely green colour, intensifying its organoleptic properties at the utmost.

Moraiolo, Frantoio and Leccino olive trees in Montefalco produce high-quality olives that, harvested and pressed within 12 hours, give an intense aromatic flavour to this oil. Its taste is elegant and complex with balanced bitter and pungent notes. Its aroma is fresh, rotund and rich in artichoke, almond and chicory notes with hints of mint and rosemary.