




LUNGAROTTI
CANTICO

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO

PRODOTTI GOURMET

Varietà: Frantoio, Leccino e Moraiolo provenienti da oliveto intensivo impiantato nel 1989 a Torgiano e coltivato a monocoltura ad un'altitudine di 230-300 metri s.l.m.

Raccolta: meccanica in novembre.

Metodo di frangitura: impianto a ciclo continuo.

Colore: Verde lucente con riflessi oro.

Profumo: netto di oliva con sentori erbacei.

Gusto: amaro medio piccante, ampio e intenso.

Densità: fluidità media.

Metodo di conservazione: richiudere il prodotto dopo l'uso e conservarlo in luogo fresco lontano da fonti di calore e di luce.

Abbinamento: Ottimo condimento a crudo su pane, zuppe di verdura, bolliti, insalate e legumi, trova felice utilizzo anche in cucina. Da provare nella realizzazione di ragù di carne, frittiture -di pesce o di verdure- o nella preparazione di dolci.

Curiosità: In Umbria, come in Toscana, i produttori di vino sono spesso anche produttori di olio: vite e olivo sono i due elementi che caratterizzano il nostro paesaggio. Umbria, terra di San Francesco: "CanticO" è un marchio che richiama immediatamente questa terra cantata dal Santo, e l'armonia che contraddistingue le sue colline e i suoi sapori.

Formato: in bottiglia 750 ml con tappo inviolabile antimanomissione.; in lattina 3000 ml e 5000 ml.