



  
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.