



LUNGAROTTI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “CANTICO”



Regione di origine: Umbria.

Altitudine: 250-300 mt. s.l.m..

Varietà: Frantoio, Leccino, Moraiolo.

Sistema di raccolta: meccanica.

Sistema di estrazione: a freddo a ciclo continuo.

Profumo: fruttato persistente, netto d'oliva, con sentori erbacei.

Colore: verde lucente con riflessi oro.

Gusto: amaro, medio piccante, ampio e intenso.

Densità: fluidità media.

Abbinamento: squisito condimento a crudo su pane, zuppe di verdura, bolliti, insalate e legumi, trova felice utilizzo anche in cottura e frittura essendo più stabile e quindi più digeribile degli olii da seme.

Focus: l'olio "Cantico" si differenzia dal nostro olio DOP solo per l'epoca di raccolta, da inizio novembre, mentre il DOP è raccolto nella seconda metà di ottobre. Gli oliveti sono all'interno della nostra tenuta di Torgiano ed in quella di Montefalco.

Curiosità: il nome "Cantico" ha un richiamo immediato alla terra umbra, che ispirò San Francesco nella composizione del "Cantico delle Creature" e il cui paesaggio come allora è caratterizzato dal rincorrersi di viti e ulivi sulle sue colline.

Formato: in bottiglia ml 750; in lattina lt 3 e lt 5.