




LUNGAROTTI

DOP UMBRIA
COLLI MARTANI
OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO
PRODOTTI GOURMET

Varietà: Frantoio, Leccino e Moraiolo provenienti da oliveto intensivo impiantato nel 1989 nella Tenuta di Torgiano e coltivato a monocono ad un'altitudine di 230-300 metri s.l.m. e da oliveto tradizionale a vaso della Tenuta di Montefalco, ad un'altezza di 350 metri s.l.m.

Raccolta: meccanica nella seconda metà di ottobre a Torgiano e manuale a Montefalco.

Metodo di frangitura: impianto a ciclo continuo.

Colore: verde brillante con riflessi dorati.

Profumo: intensamente profumato con sentori erbacei (erba tagliata e carciofo).

Gusto: amaro deciso e piccante contenuto fusi in grande equilibrio.

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: Si sposa impeccabilmente con minestre di lenticchie o di legumi o di verdure; ottimo accompagnamento per tagliate di manzo e per carne alla brace, verdure gratinate o insalate di funghi porcini o semplicemente verdi o su caprese. Perfetto per bruschette.

Curiosità: Torgiano rientra in quella che oggi è la denominazione Umbria-Colli Martani, ma l'olio extravergine Lungarotti ha sempre avuto l'orgoglio della sua identità umbra, anche molti anni prima dell'avvento della DOP, e già negli anni '60 sottolineava in etichetta la sua provenienza. Oggi le olive sono certificate -sia DOP che bio-, e le varietà sono quelle della tradizione, selezionate da una scelta antica propria del territorio.

Formato: in bottiglia 250 ml. e 500 ml. con tappo inviolabile antimanomissione.