

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP UMBRIA – COLLI MARTANI



Denominazione: DOP Umbria - Colli Martani.

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

Varietà: Frantoio, Leccino, Moraiolo (varietà selezionate e certificate).

Sistema di raccolta: a mano per brucatura; con pettini agevolatori.

Sistema di estrazione: a freddo a ciclo continuo.

Profumo: fruttato persistente, con sentori erbacei.

Colore: verde brillante con riflessi dorati.

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

Densità: fluidità media.

Abbinamento: indispensabile protagonista della dieta mediterranea, è eccellente condimento in cucina e a crudo su verdure, bruschette e zuppe di legumi, grigliate e bolliti.

Focus: le olive per il nostro DOP Umbria Colli Martani sono raccolte nella seconda metà di ottobre. Il frutto degli stessi oliveti raccolti invece da inizio novembre è destinato al nostro olio extra vergine d'oliva "Cantico".

Curiosità: la DOP Colli Martani copre tutto il cuore della nostra regione, da Montefalco a Torgiano, da Bastia Umbra (Nord) ad Acquasparta (Sud). E' caratterizzata da colline che si susseguono intorno ai "Colli Martani", piccole montagne nel cuore dell'Umbria, che presentano uniformità pedologica.

Formato: ml 250 e ml 500.