



CASTELLODELLEREGINE

OLIO EXTRAVERGINE di OLIVA

“monovarietale”
MORAIOLO

UMBRIA - COLLI AMERINI



• **Zona di produzione**

Fascia collinare tra i comuni di Amelia e Narni. Oliveti di tipo specializzato con sesto d'impianto 6x5.

• **Cultivar**

Moraiolo. Allevamento a vaso, 3/4 branche.

• **Altitudine/Esposizione**

Dai 150 ai 300 metri s.l.m. Gli oliveti godono di una esposizione Nord-Sud.

• **Composizione del terreno**

Struttura mista argilloso-limoso con Ph subalcalino.

• **Raccolta**

Brancatura a mano dalla prima settimana di novembre alla fine del mese.

• **Frangitura**

Frangitura a freddo a ciclo continuo, con resa del 12% e acidità inferiore allo 0,2%. Denso, di colore verde con riflessi dorati ha un sapore decisamente fruttato. L'olio extravergine di oliva monovarietale che si produce nella nostra azienda, proviene dalla semplice frangitura delle olive, dalla gramolatura della pasta e dalla successiva pressatura, mantenendo così intatti tutti i profumi e le caratteristiche organolettiche.

• **Production Area**

The smooth hills between the towns of Amelia and Narni. Specialised olive groves planted in a 6x5 grid.

• **Varieties**

Moraiolo. Palmette growing system, 3-4 branches.

• **Altitude/Exposure**

From 150 to 300 meters ASL. The olive trees enjoy a North-South exposure.

• **Soil composition**

Loamy structure with sub-alkaline pH.

• **Harvesting**

Hand picking from the first week of November to the end of the month.

• **Pressing**

Continuous cycle cold pressing with a yield of 12% and acidity less than 0.2%. Dense, green colour with golden highlights and a decidedly fruity taste. The single-variety extra virgin olive oil produced by our farm comes from the simple crushing of the olives, the kneading of tree paste, and subsequent pressing, thus it preserves all its scents and sensory characteristics.

