



CASTELLODELLEREGINE

OLIO EXTRAVERGINE di OLIVA
CASTELLUCCIO

UMBRIA - D.O.P. UMBRIA



• **Zona di produzione**

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

• **Cultivar**

Frantoio, Leccino, 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 sub alcalino.

• **Raccolta**

Brucatura 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%.

Colore giallo dorato intenso e calde
note verdi, limpido.

All'olfatto elegante e complesso
con note vegetali di erbe fresche falciate
e spiccati sentori di officinali.

Gusto ampio e di carattere,
toni di verdure di campo
e decise note di carciofo.

Amaro e piccante intensi e equilibrati.



• **Production Area**

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

• **Varieties**

Frantoio, Leccino, 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%.

Intense golden yellow colour and warm,
clear, green notes. Elegant and complex
to the nose with notes of freshly picked
and cut herbs and overtones
of medicinal plants.

Broad taste with character, green tones
of field vegetables, and a decisive hint
of artichoke. Bitter, intensely spicy,
and balanced.