



OLIO PIETRA VERGINE

Impianti: Castiglione in Teverina - Viterbo (Italia)

Sistema di allevamento: vaso policonico

Altitudine: 250mt/slm

Giacitura: acclive

Varietà principale: Leccino

Varietà sporadiche: assenti

Raccolta: manuale detta Brucatura

Periodo di raccolta: Ottobre - Novembre

Spremitura: a ciclo continuo, a freddo,
entro 2 ore dalla raccolta

Conservazione: cisterne di acciaio inox

Confezionamento: bottiglie da 0,5 L.

L'olio Pietra Vergine, si ottiene esclusivamente da olive Leccino. La coltivazione di questi ulivi avviene in terreno scosceso e roccioso. La raccolta viene effettuata manualmente così da mantenere l'integrità del frutto in tutta la sua freschezza.

Per prevenire l'ossidazione ed ottenere un olio di miglior qualità, le olive vengono portate al frantoio dove la spremitura è effettuata a freddo entro 2 h dalla raccolta.

L'olio, fresco di spremitura, con il suo meraviglioso aroma fruttato e ricco di proprietà antiossidanti viene prima filtrato e poi conservato in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, dove mantiene al meglio le sue caratteristiche organolettiche. Il colore si manifesta verde con riflessi dorati, dal gusto intenso e persistente.

