




La millenaria tradizione olivicola del paese di Loreto Aprutino, risalente agli antichi romani, lo consacra a una delle aree più vocate d'Italia per la produzione di olio di qualità. Le varietà autoctone dritta e leccino, unitamente ad un microclima influenzato dal mare Adriatico e dal massiccio del Gran Sasso, producono a 300 metri sopra il livello del mare un olio di oliva squisito. Le olive sono raccolte a mano per brucatura in novembre e trasportate in piccole cassette. La frangitura avviene con metodo tradizionale a freddo nelle 24 ore successive alla raccolta. Dopo un riposo di 3 mesi ed un leggero filtraggio l'olio extravergine di oliva viene imbottigliato. Ideale condimento per molteplici pietanze, si consiglia di gustarlo con insalate, verdure, zuppe o semplicemente con pane abbrustolito.

AREA DI PRODUZIONE

Ulivi selezionati nel territorio di Loreto Aprutino, nel cuore della valle del Tavo, zona particolarmente vocata per la produzione olivicola.

VARIETA'

Dritta (70%) - Leccino (30%)

TERRENO

Ciottoloso, strutturato. Altitudine 300 metri sopra il livello del mare.

TECNICA DI PRODUZIONE

Olive selezionate e raccolte a mano alla fine del mese di ottobre, pressatura fredda con metodo tradizionale, affinamento in tini di acciaio. L'imbottigliamento è preceduto da una leggera filtrazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore giallo paglierino brillante. Intenso bouquet erbaceo. Potente e dalla rotondità elegante. Note di carciofino, ricca tessitura e persistenza.

PRODUZIONE 1.000 bottiglie

Ideale abbinamento per innumerevoli pietanze; insalate, vegetali, zuppe e pasta o da gustare semplicemente su pane fresco o tostato.