



FANTI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA «MORAIOLO»

La piccantezza finale che sa sorprendere.

Nel 2018 la Tenuta Fanti ha deciso di portare avanti il progetto di produrre monocultivar di olio extra vergine di oliva e ha sperimentato la varietà Moraiolo. Questa predilige zone collinari con terreno sciolto e poco fertile, lo stesso che caratterizza gli uliveti di proprietà nella zona di Castelnuovo dell'Abate.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA «MORAIOLO»

Varietà: Moraiolo

Estensione uliveti: 10 ettari

Età delle piante: 30 anni

Altitudine: 400 m s.l.m.

Inizio raccolta: dalla fine di ottobre alla fine di novembre.

Tipo di raccolta: manuale, avendo cura di riporre in maniera delicata le olive in cassette ben areate e basse.

Frangitura ed estrazione: estrazione a freddo (19°-20°C) nel frantoio tradizionale di proprietà con macine in pietra e presso entro le 24 ore dalla raccolta.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: verde oro.

Profumo: fruttato intenso con toni verdi che vengono smorzati con la maturazione.

Sapore: sentori vegetali di carciofo verde accompagnati da un buon equilibrio tra amaro e piccante.

Formati: bottiglie da 0.25 lt., 0.5 lt., 1 lt.;
latte da 0.25 lt., 0.5 lt., 1 lt., 3 lt.

