



MELCHIORRI

Loc. Madonna di Lugo
06049 Spoleto (Pg)
Tel. 0743.221384
Fax 0743. 207237
www.oliomelchiorri.com

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA L'INTENDITORE

Cultivar:
Moraiolo 100%
Produzione:
5.000 (0,50 l), 20.000 (0,75 l)
Categoria:
fruttato medio/intenso

Tecnica di produzione a ciclo continuo a due fasi e mezzo per un extravergine che trae le sue principali caratteristiche dalle favorevoli condizioni pedoclimatiche, proprie della verde Umbria. Questa monocultivar si distingue per il colore verde con toni luminosi giallo oro, mentre al naso rivela note vegetali acerbe, agrumi e foglia di limone. In bocca sviluppa una bella nota amarognola persistente con ricordi di mandorla amara e pepe nero.



INTINI

Contrada Popoleto
70011 Alberobello (Ba)
Tel. 080.4325983
Fax 080.4321992
www.oliointini.it

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PICHOLINE

Cultivar:
Picholine 100%
Produzione:
n.d.
Categoria:
fruttato intenso

Cultivar di origine marocchina diffusasi in Puglia nell'ultimo ventennio, la Picholine è caratterizzata da notevoli dimensioni, rendendola così adatta per essere utilizzata anche a tavola. L'extravergine che ne deriva è di colore verde intenso con toni giallo oro; al naso rivela un ampio e persistente sentore di carciofo, in aggiunta a note vegetali e di fiori freschi in sottofondo. In bocca si confermano i riconoscimenti olfattivi, con in più una nota fresca erbosa e intenso pepe nero sul finale.



TENUTA PENNITA

Via Pianello, 34
Castrocaro Terme - Terra del Sole (FC)
Tel/fax 0543.767451
www.lapennita.it

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "SELEZIONE ALINA"

Cultivar:
Nostrana di Brisighella 100%
Produzione:
n.d.
Categoria:
fruttato intenso

Monocultivar brisighellese lavorata in purezza, nel frantoio di proprietà dell'azienda, con impianto a ciclo continuo a due fasi e molitura entro 4 ore dalla raccolta delle olive. Un extravergine dal colore luminoso che dal giallo vira verso il verde e, al naso, si apre con una fresca nota di pomodoro, seguita da erbe ricce e carciofo. In bocca è elegante, denso, con amaro deciso e persistente in bell'equilibrio e fresche note vegetali accompagnate da un gradevole finale piccante.