

VINI E VIGNETI

**PIZZOGALLO**  
UMBRIA

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



**CULTIVAR:** Leccino, Frantoio, Moraiolo.

**PROVENIENZA:** terre del Colle Pizzogallo (Amelia - TR).

**SUPERFICIE DI PRODUZIONE:** 6 Ha dei 43 Ha di proprietà.

**ALTITUDINE:** 350m s.l.m.

**ETÀ MEDIA DEGLI ULIVI:** 40 anni, includendo numerosi centenari.

**PERIODO DI LAVORAZIONE:** primi di ottobre.

**LAVORAZIONE:** le olive sono raccolte a mano e vengono lavorate unicamente mediante procedimenti meccanici, nel minor tempo possibile.

Estrazione a freddo da colture proprie.

**ACIDITÀ:** ha un'acidità massima in termini di acido oleico di 0,3 g per 100 g.

**VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI (per 125 ml):**

Calorie 120;

Grassi 14 g;

Residuo da grassi saturi 2 g;

Grassi monoinsaturi 10 g;

Grassi polinsaturi 1,5 g;

Valore energetico 819 Kcal;

Colesterolo 0 mg;

Sodio 0 mg;

Carboidrati 0 mg;

Proteine 0 mg;

Calcio 0 mg.

**CARATTERISTICHE TIPICHE:** di bel colore verde con sfumature dorate. All'olfatto si offre deciso e complesso. Al gusto è elegante e avvolgente. Amaro e piccante presenti ed equilibrati. Il fruttato è leggero/medio.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** ideale su bruschette e vegetali, insalate, zuppe. E' ottimo anche sul pesce, carni bianche e formaggi freschi. Si accompagna a primi piatti con molluschi, pesci alla griglia, carni alla brace o al forno.

## **TENUTA PIZZOGALLO**

S.P. Amelia-Orte, km. 5,050 - Località Pizzogallo, Amelia (TR)  
Tel. 0744.970094 - [www.pizzogallo.it](http://www.pizzogallo.it) - [info@pizzogallo.it](mailto:info@pizzogallo.it)