

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 - info@pizzogallo.it