

I Tre Filari

Leccino

Monovarietali di olio extravergine da olive



Zona di Produzione: Gli Oliveti si trovano nel Comune di Recanati (MC) in località Bagnolo.

Varietà (cultivar): Leccino (100%)

Altitudine Oliveto: 200 mt. s.l.m.

Passo d'impianto: 6x6 ml

Suolo: terreno di medio impasto con ampie zone sabbiose

Epoca di raccolta: Prima metà mese di ottobre

Tipo di raccolta: a mano con agevolatori in piccole cassette traforate.

Metodo di estrazione: impianto continuo

Metodo di conservazione: Filtrato con cartoni ed immagazzinato in botti di acciaio inox in atmosfera di azoto, in locale climatizzato.

Caratteristiche organolettiche: Fruttato medio, con toni erbacei. Al gusto dolce con note di amaro e piccante.

Abbinamenti consigliati: Per bruschette e pietanze delicate.



Azienda Agraria "I Tre Filari" di Sabbatini Silvia
Contrada Bagnolo nr. 38/A - 62019 Recanati (Mc)
tel/fax: (+39) 071 982499 - cell: 335 8089885 - 338 2870044
itrefilari@virgilio.it - www.itrefilari.it