

Azienda Agraria Moretti Omero

Via San Sabino n. 19 06030  
Giano dell'Umbria (PG)  
[www.morettiomero.it](http://www.morettiomero.it)  
[info@morettiomero.it](mailto:info@morettiomero.it)

Vini Montefalco e Olio Extra  
Vergine di Oliva Biologici

Agriturismo "La Casa dei Vini"



## CAMPO MILLENARIO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Proponendovi quest'Olio di Oliva Extra Vergine vorremmo trasmettervi l'emozione che proviamo raccogliendo le olive dal nostro uliveto più antico. Sono ulivi sopravvissuti all'alternarsi delle stagioni e al trascorrere del tempo, che ci regalano ancora un prodotto che è lo stesso da millenni: genuino sempre allo stesso modo.

Olive Biologiche Certificate. Dal 1992 tutti i nostri prodotti sono certificati biologici.

Tipo di olio: Cru proveniente dal campo con ulivi millenari.

Cultivar presenti: Moraiolo, San Felice (quest'ultima è una cultivar autoctona di Giano dell'Umbria).

Altitudine media: 450 metri s.l.m. Tipo di suolo: prevalentemente sassoso.

Età media uliveti: ulivi secolari e millenari.

Lavori in campo: potatura manuale, trinciatura della potatura e concimazione organica.

Coltivazione biologica. Periodo di raccolta: la prima settimana di ottobre. Sistema di raccolta: a mano con brucatura. Le olive sane sono messe in cassette e sono velocemente trasportate al nostro frantoio, qui verranno spremute a freddo.

Caratteristiche Organolettiche: Il colore è di un bel verde intenso. Profumo di erba tagliata e leggero carciofo, all'assaggio ha una buona piccantezza. Abbinamenti: Utilizzare a crudo, ottimo su verdure e pesce alla griglia.

Grado acidità 0,15 % all'imbottigliamento. Numero di perossidi 7,10 all'imbottigliamento.

Temperatura di conservazione 10-14°C.

Formato 250 ml. Numero bottiglie prodotte: 3000 solo nelle migliori annate.

*With this Extra Virgin Olive Oil we would like to communicate the emotions we feel while picking the olives in our most ancient olive grove. These trees have survived the changing seasons and the passage of time, but still give us a product as real and genuine as it was a thousand years ago. Most of the olive trees of this extraordinary olive grove are San Felice, an olive tree native to our area. Certified organic olives. The farm has been organic certified since 1992. Single olive grove Olives varieties: Moraiolo, San Felice (this one is an autochthonous cultivar from Giano dell'Umbria, our village).*

*Average altitude: 450 meters above sea level Type of soil: mainly stony soil.*

*Average age of olive trees: centenarian trees. Care of the trees: hand pruning, soil treatment with pruning leftover and organic fertilizing. Harvest time: first week of October. Harvesting technique: handpicking. Healthy olives are placed in small crates and they are quickly carried to our frantoio to be cold pressed.*

*Organoleptic features: The color is green with golden tinges. Wild herbs and slightly artichoke aroma. Medium piquancy. Combinations: Use raw on vegetables and fish.*

*Acidity level: 0.15% at bottling. Peroxide number: 7.10 at bottling. Storage temperature: 10-14°C.*

*Product available in 250 ml. We produced 3000 bottles of it, only in great vintages.*