



Olio Extra Vergine di Oliva



OLIVETI

sono situati nei terreni riparati dal mare e ricchi di scheletro, a tessitura franco-sabbiosa.

E' un impianto moderno, superintensivo, con oltre 1.000 olivi per ettaro, che ci consente di ottenere altissima qualità a costi contenuti.

Si allevano diverse varietà che si prestano a questo tipo di allevamento; le raccogliamo separatamente per assemblarle al meglio nei due oli che produciamo:

ARMONIA

E' un Olio Extravergine di oliva dal **gusto delicato** ed armonioso; fruttato ed equilibrato, è arricchito da retrogusti di nocciola mandorla, carciofo e da piacevoli sentori erbacei. In virtù delle sue particolari caratteristiche organolettiche, può essere considerato "l'Olio Universale" per eccellenza, perfetto per ogni tipo di pietanza e condimento, ma è particolarmente indicato sul pesce, le insalate, i legumi e le verdure bollite.

SINFONIA

E' un Olio Extravergine di Oliva di grande personalità e dal **gusto deciso**; molto fruttato ed un po' piccante, libera fragranze intense con una lunga coda aromatica al carciofo che chiude su un fondo di erba fresca, oliva verde e noce.

Per le sue caratteristiche, è interprete principale della cucina mediterranea, ed in particolare eccelle su carni, arrostiti, salse e bruschette.

FORMATI: bottiglia da 75 cl e 50 cl – lattina da 5 litri.

CONFEZIONI: 75 cl nel cartone da 6 – 50 cl nel cartone da 12.

MAGGIORI INFORMAZIONI SONO REPERIBILI SU
MORE INFORMATION IS AVAILABLE AT

www.castelloditorreinpietra.it

CASTELLO DI TORRE IN PIETRA

via di Torrimpietra, 247 - 00050 TORRIMPIETRA (Roma) - ITALIA

tel. e fax: +39.06/61.69.70.70 - cantina@castelloditorreinpietra.it